

SETEMBRE

MENÚS CONTROLATS PER GABOR SMIT, DIETISTA D'ECOATAULA

ESCOLA SANTA ANNA

DILLUNS**DIMARTS****DIMECRES****DIJOUS****DIVENDRES**DEL 13 AL 17 DE
SETEMBREMACARRONS A LA
NAPOLITANACROQUETES DE PERNIL
AMB AMANIDA
D'ENCIAM I
PASTANAGAPA I FRUITA DE
TEMPORADACREMA TÈBIA DE
CARBASSÓ AMB
CROSTONSPOLLASTRE ROSTIT
AMB AMANIDA
D'ENCIAM I OLIVES

PA I IOGURT

ARRÒS AMB VERDURES
DE TEMPORADALLUÇ AL FORN AMB
SAMFAINAPA I FRUITA DE
TEMPORADACIGRONS SALTEJATS
AMB TOMÀQUETTRUITA DE PATATES
AMB AMANIDA
D'ENCIAM I
REMOLATXAPA I FRUITA DE
TEMPORADAVERDURA DE
TEMPORADA AMB
PATATA BULLIDADAUS DE GALL DINDI
AMB CEBA, POMA I
CURRIPA I FRUITA DE
TEMPORADADEL 20 AL 24 DE
SETEMBREARRÒS AMB SALSA DE
TOMÀQUET CASOLANALLUÇ AL FORN AMB
CEBA I PATATAPA I FRUITA DE
TEMPORADAVERDURA DE
TEMPORADA AMB
PATATA BULLIDAHAMBURGUESA DE
VEDELLA AL FORN AMB
AMANIDA D'ENCIAM I
TOMÀQUET

PA I IOGURT

AMANIDA DE LLENTIES
(TOMÀQUET,
PASTANAGA I PEBROT)TRUITA DE CARBASSÓ
AMB AMANIDA
D'ENCIAM I COGOMBREPA I FRUITA DE
TEMPORADA

VICHYSOISE

ROSSEJAT DE FIDEUS
AMB SÍPIAPA I FRUITA DE
TEMPORADAAMANIDA DE
PATATA (TONYINA,
TOMÀQUET I OLIVES)PERNILETS DE
POLLASTRE AL FORN
AMB XAMPINYONSPA I FRUITA DE
TEMPORADADEL 27 DE
SETEMBRE A L'1
D'OCTUBREESPAGUETIS A LA
CARBONARATRUITA D'ESPINACS AMB
AMANIDA D'ENCIAM I
PASTANAGAPA I FRUITA DE
TEMPORADAVERDURA DE
TEMPORADA AMB
PATATA BULLIDAPOLLASTRE
ARREBOSSAT AMB
AMANIDA D'ENCIAM I
REMOLATXA

PA I IOGURT

EMPEDRAT DE
MONGETES
(TOMÀQUET, CEBA
TENDRA I OLIVES)BOTIFARRA DE PORC AL
FORN AMB PATATES
PANADERESPA I FRUITA DE
TEMPORADAAMANIDA RUSSA
(TONYINA, OU DUR,
OLIVES I MAIONESA)**PEIX PETIT DE LA
MEDITERRÀNIA AMB
AMANIDA D'ENCIAM I
TOMÀQUETPA I FRUITA DE
TEMPORADACREMA DE VERDURES
DE TEMPORADA AMB
CROSTONSARRÒS A LA CASSOLA
AMB GALL DINDIPA I FRUITA DE
TEMPORADA

Els làctics són productes de La Fageda.

La sal és de producció ecològica.

Tota la pasta, els llegums i l'arròs són ecològics

Dos cops a la setmana la fruita i la verdura serà de procedència ecològica

Un cop al mes el peix serà de proximitat

L'oli de oliva és de producció ecològica

Tots els dinars van acompanyats d'un sopar (al full adjunt)

PEIX DEL MEDITERRANI DE TEMPORADA: SEITÓ, SARDINA, VERAT I LLUCET

** Sempre i quan ho permetin les condicions de la mar.

Si el peixater no té peix de proximitat es donarà un altre peix.

FRUITES DE TEMPORADA: PRÉSSEC, NECTARINA, MELÓ, POMA, RAÏM, PRUNA I PERA**VERDURES DE TEMPORADA:** CARBASSÓ, PEBROT VERMELL, ALBERGÍNIA, MONGETA
TENDRA, TOMÀQUET, PASTANAGA, ENCIAM I REMOLATXA

OCTUBRE

MENÚS CONTROLATS PER GABOR SMIT, DIETISTA D'ECOATAULA

ESCOLA SANTA ANNA

DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES

	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
DEL 4 AL 8 D'OCTUBRE	MACARRONS A LA NAPOLITANA CROQUETES DE PERNIL AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA PA I FRUITA DE TEMPORADA	CREMA TÈBIA DE CARBASSÓ AMB CROSTONS POLLASTRE ROSTIT AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES PA I IOGURT	ARRÒS AMB VERDURES DE TEMPORADA LLUÇ AL FORN AMB SAMFAINA PA I FRUITA DE TEMPORADA	CIGRONS SALTEJATS AMB TOMÀQUET TRUITA DE PATATES AMB AMANIDA D'ENCIAM I REMOLATXA PA I FRUITA DE TEMPORADA	VERDURA DE TEMPORADA AMB PATATA BULLIDA DAUS DE GALL DINDI AMB CEBA, POMA I CURRI PA I FRUITA DE TEMPORADA
DE L'11 AL 15 D'OCTUBRE	FESTIU DE LLIURE DISPOSICIÓ	FESTIU	AMANIDA DE LLENTIES (TOMÀQUET, PASTANAGA I PEBROT) TRUITA DE CARBASSÓ AMB AMANIDA D'ENCIAM I COGOMBRE PA I IOGURT	VICHYSOISE ROSSEJAT DE FIDEUS AMB SÍPIA PA I FRUITA DE TEMPORADA	AMANIDA DE PATATA (TONYINA, TOMÀQUET I OLIVES) PERNILETS DE POLLASTRE AL FORN AMB XAMPINYONS PA I FRUITA DE TEMPORADA
DEL 18 AL 22 D'OCTUBRE	ESPAGUETIS A LA CARBONARA TRUITA D'ESPINACS AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA PA I FRUITA DE TEMPORADA	VERDURA DE TEMPORADA AMB PATATA BULLIDA POLLASTRE ARREBOSSAT AMB AMANIDA D'ENCIAM I REMOLATXA PA I IOGURT	EMPEDRAT DE MONGETES (TOMÀQUET, CEBA TENDRA I OLIVES) BOTIFARRA DE PORC AL FORN AMB PATATES PANADERES PA I FRUITA DE TEMPORADA	AMANIDA RUSSA (TONYINA, OU DUR, OLIVES I MAIONESA) **PEIX PETIT DE LA MEDITERRÀNIA AMB AMANIDA D'ENCIAM I TOMÀQUET PA I FRUITA DE TEMPORADA	CREMA DE VERDURES DE TEMPORADA AMB CROSTONS ARRÒS A LA CASSOLA AMB GALL DINDI PA I FRUITA DE TEMPORADA
DEL 25 AL 29 D'OCTUBRE	ESPIRALS MARCIANS CALAMARS A L'ANDALUSA AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA PA I FRUITA DE TEMPORADA	LLENTIES ESTOFADES AMB VERDURES DE TEMPORADA BACALLÀ AL FORN AMB SOFREGIT DE TOMÀQUET PA I IOGURT	CREMA DE CARBASSA AMB CROSTONS TRUITA DE CEBA I PATATA AMB PASTANAGA RATLLADA PA I FRUITA DE TEMPORADA	SOPA D'AU AMB FIDEUS MANDONGUILLES MIXTES ESTOFADES PA I FRUITA DE TEMPORADA	ARRÒS 3 DELÍCIES (PÈSOLS, PASTANAGA I PERNIL DOLÇ) PINXOS DE GALL DINDI AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES PA I FRUITA DE TEMPORADA

Els làctics són productes de La Fageda.

La sal és de producció ecològica.

Tota la pasta, els llegums i l'arròs són ecològics

Dos cops a la setmana la fruita i la verdura serà de procedència ecològica

Un cop al mes el peix serà de proximitat

L'oli de oliva és de producció ecològica

Tots els dinars van acompanyats d'un sopar (al full adjunt)

PEIX DEL MEDITERRANI DE TEMPORADA: SEITÓ, SARDINA, VERAT I LLUCET

** Sempre i quan ho permetin les condicions de la mar.

Si el peixater no té peix de proximitat es donarà un altre peix.

FRUITES DE TEMPORADA: PRÉSSEC, NECTARINA, MELÓ, POMA, RAÏM, PRUNA I PERA**VERDURES DE TEMPORADA:** CARBASSÓ, PEBROT VERMELL, ALBERGÍNIA, MONGETA TENDRA, TOMÀQUET, PASTANAGA, ENCIAM I REMOLATXA