

Escola La Floresta

MENÚ SALUDABLE

SETEMBRE

	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES 12	DIJOUS 13	DIVENDRES 14
Dinar			Espaguetis napolitana Trita de tonyina amb amanida Fruita	Crema freda de carbassó Escalopa de gall dindi amb amanida Fruita	Mongetes seques guisades amb verdures Hamburguesa de vedella eco amb formatge i amanida Gelats
	DILLUNS 17	DIMARTS 18	DIMECRES 19	DIJOUS 20	DIVENDRES 21
Dinar	Arròs amb tomàquet Daus de caella a l'andalusa amb amanida Fruita	Verdura del temps saltada amb pernil Pernilets de pollastre a l'allet amb amanida Fruita	Amanida de pasta Trita de carbassó amb tomàquet natural logurt natural de granja	Crema de verdura amb crostons Llenties guisades amb arròs Fruita	Amanida de patata Mandonguilles de vedella amb tomàquet i pastanaga ratllada Fruita
	DILLUNS 24	DIMARTS 25	DIMECRES 26	DIJOUS 27	DIVENDRES 28
Dinar	Llenties guisades amb xoriço Ous durs amb amanida Fruita	Amanida d'arròs Salsitxes de pollastre al forn amb patates fregides Fruita	Crema de verdura amb crostons Rodó de porc rostit amb xampinyons i enciam Batut de fruita natural	Cuscús amb verduretes Cigrons guisats amb verdures Fruita	Macarrons a la carbonara Peix fresc i de proximitat amb amanida Fruita

*El menú inclou el pa diari



Són ecològics certificats les verdures, les hortalisses, les fruites, la pasta, el llegum, la vedella dos cops al mes, la sal, la farina, el peix es fresc i de proximitat. El tipus de peix no es pot confirmar fins un dia abans.

Aquest menú ha estat supervisat pel Departament de Nutrició i Bromatologia de Laboratoris Miralles. Responsable Tècnic: Pere Miralles i Curto. Llicenciat en Farmàcia i en Ciència i Tecnologia dels Aliments. N° de col·legiat 7255.