

ANDERSEN: MAIG



		Dimecres 1	Dijous 2	Divendres 3
FESTA			Arròs amb verdures Filet de lluç menier (suc de llimona, mantega vegetal i sal) enciam i olives Fruita de temporada	Bròquil amb patata Botifarra a la planxa amb enciam i pastanaga Fruita de temporada
Dilluns 6	Dimarts 7	Dimecres 8	Dijous 9	Divendres 10
Crema tèbia de porros Truita de patates i ceba amb enciam i olives Iogurt	Arròs (INTEGRAL a elecció del centre) amb tomàquet Nuguets de pollastre amb enciam i blat de moro Fruita de temporada	Cigrons amb patata i oli d'oliva Bacallà al forn amb samfaina Fruita de temporada	Mongeta tendra, patata i pastanaga Vedella al forn amb xampinyons i patates palla Fruita de temporada	Fideuà de marisc Pit de pollastre a la planxa amb enciam i blat de moro Fruita de temporada
Dilluns 13	Dimarts 14	Dimecres 15	Dijous 16	Divendres 17
Arròs 3 delícies Barretes de lluç amb enciam i olives Fruita de temporada	Gaspatxo (sopa freda de tomàquet) o Crema de pastanaga (a elecció del centre) Pinxos de gall dindi amb patates Fruita de temporada	Trinxat de col i patates amb bacó Salsitxes de porc a la planxa amb enciam i blat de moro Iogurt	Macarrons amb tomàquet i formatge Peix al forn amb enciam i pastanaga Fruita de temporada	Llenties amb arròs Truita de carbassó amb enciam i tomàquet Fruita de temporada
Dilluns 20	Dimarts 21	Dimecres 22	Dijous 23 Dia de la proteïna vegetal	Divendres 24
FESTA	Cigrons amb patata i oli d'oliva Ous durs amb tomàquet al forn i enciam i blat de moro Fruita de temporada	Espinacs amb patata Fingers de pollastre elaborat pels nostres cuiners amb enciam i pastanaga Fruita de temporada	Crema de verdures de temporada amb quinoa Macarrons a la bolonyesa vegetal Fruita de temporada	Arròs milanesa Filet de lluç al forn amb all i julivert i amanida d'enciam i olives Iogurt
Dilluns 27	Dimarts 28	Dimecres 29	Dijous 30	Divendres 31
Pèsols i patates saltejats amb all Pollastre al forn amb enciam i blat de moro Fruita de temporada	Arròs amb tomàquet Truita a la francesa amb enciam i tomàquet Fruita de temporada	Mongeta tendra, patata i pastanaga Gall dindi estofat amb xampinyons Fruita de temporada	Espirals amb pesto (alfàbrega, pinyons i oli d'oliva) o amb tomàquet (a elecció del centre) Filet d'orada fresca al forn amb patata a "lo pobre" Fruita de temporada	Meló amb pernil o Crema de carbassó (a elecció del centre) Hamburguesa de vedella i porc a la planxa amb patates fregides Gelats

Incloem pa cada dia. Els dimecres i divendres és integral (a elecció del centre).
Productes de proximitat i/o ecològics (verdures, fruita, llegums, cereals, làctics).
Les postres làctiques són elaborades per la cooperativa d'inserció sociolaboral de la Garrotxa.
Utilitzem oli d'oliva per cuinar i amanir i oli de gira-sol alt oleic per fregir.
La cuina es reserva el dret a fer un canvi a últim moment, avisant per e-mail als centres.

En compliment del Reglament núm. 1169/2011 (UE) sobre la informació alimentària facilitada al consumidor, La Vostra Cuina disposa de la informació sobre els al·lèrgens dels aliments que componen els menús que s'elaboren.
Plat calent: Temperatura de conservació $\geq 65^{\circ}\text{C}$. Es manté calent a l'armari fins al moment de servir-ho.
Plat fred: Temperatura de conservació $\leq 8^{\circ}\text{C}$. Es manté a la nevera fins al moment de servir-ho.
Tot el menjar és per a consum immediat.

