

MENU SENSE LLET ESCOLA ANGLÉSOLA · OCTUBRE 2022

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
-Cigrons estofats amb verdures -Pastís de mill i carn amb amanida -Compota/gelatina 3	-Crema de carbassó i ceba -Arròs a la cubana amb ou dur -Fruita 4	-Fideuà de verdures -Peix fresc s/mercat amb amanida -Fruita  5	-Trinxat de patata i moniato amb col -Falafel casolà amb pa de pitta, amanida 6	-Crema de carbassa i ceba -Estofat de pollastre amb verdures i patates -Fruita 7
-Arròs integral amb samfaina -Truita de carbassó i albergínia amb amanida -Fruita 10	-Patata, bledes i pastanaga -Pernilet de pollastre al forn amb amanida -Fruita 11	-Sopa de pollastre i galets -Truita de moniatos i carbassa amb amanida -Fruita 12	-Crema de pastanaga i carbassó -Llenties estofades amb verdures -Compota/gelatina  13	-Macarrons integrals amb carbonara vegetal -Bunyols de bacallà al forn amb amanida -Fruita 14
-Patata i coliflor -Pernilet de pollastre al forn amb amanida -Fruita 17	-Arròs integral amb verdures de tardor -Llenties estofades especiades -Fruita  18	-Sopa de pollastre i galets -Truita de moniatos i carbassa amb amanida -Fruita 19	-Crema de porros i ceba -Macarrons amb bolonyesa de carn -Fruita 20	-Cigrons amb tahine -Boletes d'arròs i bacallà amb bastonets de pastanaga -Compota/gelatina 21
-Patata, pastanaga i carbassa rostides -Truita de carbassó i ceba amb amanida -Fruita  24	-Llenties estofades amb tomàquet -Pizza casolana de verdures i tonyina amb amanida -Fruita 25	-Crema de moniatos i pastanaga -Hamburguesa de vedella i porc amb mill i verdures al forn -Fruita 26	-Arròs amb s/ de remolatxa i carbassa -Peix fresc s/mercat amb amanida -Fruita  27	-Escudella de tardor amb carbassa, fideus i castanyes -Pollastre amb bolets i moniatos al forn -Pastís casolà s/llet  28
31	1	2	3	4

Aquest menú ha estat elaborat per La XupXup i revisat per Gemma Oña (dietista col·legiada núm. CAT/00719)



El 100% de les nostres verdures i fruites són de producció ecològica i de proximitat i són producte de temporada
 Els arrossos i la pasta són ecològics i de proximitat. El llegum dependrà de les collites de cada any
 Els iogurts i els ous són frescos, de producció ecològica i de productors catalans
 La carn de vedella és de certificació IGP "Vedella dels Pirineus Catalans". El pollastre és de sacrifici halal
 El peix fresc prové de les costes del Mediterrani del Cantàbric
 Els fruits secs són del camp de Tarragona i el pa s'elabora a Cal forner de manera tradicional amb farina ecològica
 Cuinem i amanim amb oli d'oliva arbequina de cooperatives de Tarragona i de Lleida. www.laxupxup.cat



Peix fresc de costa



Menú de cullera



Menú tradicional