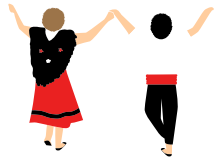




DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
31	1	2	3	4
7	8 ● Macarrons ECO integrals amb bolonyesa vegana. (GLUTEN) ● Llom de lluç al vapor amb enciam, ruca i olives negres. (PEIX) ● Fruita del temps.	9 ● Llenties ECO guisades amb nap i arròs. ● Truita a la francesa amb tomàquet i panís. (OU) ● Fruita del temps.	10 ● Mongeta verda i patata al vapor. ● Mandonguilles amb salsa de xampinyons. (SOJA, GLUTEN, API, OU, SULFITS) ● logurt natural. (LLET)	11 FESTA  LA DIADA
14 ● Puré de patata gratinat. (SOJA, LLET, SULFITS) ● Llom a la planxa amb tomàquet, pastanaga i olives verdes. ● Fruita del temps.	15 ● Arròs blanc amb salsa de tomàquet i tonyina. (PEIX) ● Filet de bacallà amb enciam, escarola i olives negres. (PEIX) ● Fruita del temps.	16 ● Minestra de verdures. ● Estofat de gall d'indi amb pèsols i xampinyons. (SULFITS) ● logurt natural. (LLET)	17 ● Crema de verdures amb daus de pa torrat. (LLET, SOJA, SULFITS, GLUTEN) ● Filet de fogoner amb salsa de tomàquet. (PEIX) ● Fruita del temps.	18 ● Cigrons ECO guisats amb col i pastanaga. ● Truita de patata amb enciam, panís i olives verdes. (OU) ● Fruita del temps.
21 ● Arròs a la cassola amb bolets i formatge. (LLET, SULFITS) ● Filet d'abadejo al vapor amb tomàquet, remolatxa i olives verdes. (PEIX) ● Fruita del temps.	22 ● Crema de carabassó i porro amb daus de pa torrat. (LLET, SOJA, SULFITS, GLUTEN) ● Cuixa de pollastre al forn amb samfaina. ● logurt natural. (LLET)	23 ● Fideuà de verdures. (GLUTEN, OU) ● Filet de salmó amb enciam i pebrot vermell. (PEIX) ● Fruita del temps.	24 ● Llenties ECO guisades amb pastanaga i xirivies. ● Truita de carabassó amb tomàquet, endívies i olives negres. (OU) ● Fruita del temps.	25 ● Bledes saltejades i patata al vapor. ● Fricandó de vedella amb salsa de bolets. (SULFITS) ● Fruita del temps.
28 ● Mongeta blanca ECO guisada amb porro. (SULFITS) ● Truita de patata amb tomàquet, pastanaga i olives negres. (OU) ● Fruita del temps.	29 FESTA 	30 ● Espirals amb salsa pesto d'alfàbrega sense fruits secs. (GLUTEN, OU, LLET) ● Llom de rap al vapor amb salsa de tomàquet. (PEIX) ● Fruita del temps.	1	2

Notes

Benvinguts al menjador escolar!



Atenció, joves i famílies! Al setembre la cuina de l'escola torna a la càrrega. Guardem els flotadors, treiem la pols a les forquilles i encenem els fogons amb energia renovada per llepar-se els dits. Aquest mes estrenem plats deliciosos, plens de color i supernutrients per afrontar les classes amb un somriure d'orella a orella. Prepareu-vos per gaudir dels vostres menús preferits, descobrir nous sabors i carregar les piles a cada esbarjo. A menjar s'ha dit, bona tornada a l'escola!



Santa Maria, 19
25660 - Alcoletge



@celmirandaSLU



@celmiranda_



973 196 225 (oficines)
609 183 845 (direcció)



celmirandaslu@gmail.com