









Menú Casal - Setembre

Menú basal

cuina
justa

Dilluns 2	Dimarts 3	Dimecres 4	Dijous 5	Divendres 6
Macarrons integrals amb salsa pesto (oli d'oliva, alfàbrega, all) 	Minestra de verdures (mongeta tendra, patata, pastanaga)	Arròs amb salsa de tomàquet casolana	Llenties d'estiu amb verdures (pastanaga, carbassó, tomàquet, ceba)	Crema de verdures de temporada
Truita francesa amb amanida (enciam, remolatxa i blat de moro) 	Croquetes d'au amb amanida (enciam, cogombre, remolatxa)  	Hamburguesa mixta amb ceba caramel·litzada i amanida (enciam, tomàquet i olives)  	Pollastre a l'ast amb amanida (enciam i cogombre)	Lluç al forn amb salsa mediterrània amb amanida (enciam, olives i pastanaga) 
Fruita de temporada	logurt natural 	Fruita de temporada	Fruita de temporada	Fruita de temporada



Gluten



Ous



Peix



Llet



Soja



Fruita
seca



Crustacis



Molluscs



Diòxid de
sotfre
i sulfits



Sèsam



Mostassa



Cacauets



Cacauets



Api



Verdures de Km 0 i dels nostres horts.
Alimentació mediterrània i saludable.
Nutricionista: Júlia Cayuela CAT002277

