

MENÚ ELABORAT PEL DEPARTAMENT DE NUTRICIÓ DE aramark 

MES: Gener 2022

COL·LEGI: MADRE SACRAMENTO

Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres	Valoració
3	4	5	6	7	VE: 0/0 GT: 0 GS: 0 HC: 0 AZ: 0 PROT: 0 SAL: 0
10 Pasta (sense gluten) al pesto Truita de tonyina amb amanida Fruita i pa (sense gluten)	11 Sopa d'aviram amb fideus (sense gluten) Llom a la planxa amb amanida Fruita i pa (sense gluten)	12 Paella mixta (eco.) Lluç a la romana (sense gluten) amb amanida logurt i pa (sense gluten)	13 Llenties estofades amb verdures Pollastre a la poma Fruita i pa (sense gluten)	14 Crema de verdures (eco.) Salsitxes fresques al forn amb amanida Fruita i pa (sense gluten)	VE: 2583/618 GT: 22 GS: 5 HC: 79 AZ: 23 PROT: 30 SAL: 3
17 Arròs napolitana Lluç a la romana (sense gluten) amb amanida Fruita i pa (sense gluten)	18 Mongeta verda amb patates Hamburguesa de vedella amb amanida Fruita i pa (sense gluten)	19 Mongetes blanques estofades amb verdures Truita francesa amb amanida logurt i pa (sense gluten)	20 Pasta (sense gluten) amb salsa bolonyesa Botifarra amb patates xips Fruita i pa (sense gluten)	21 Sopa casolana (sense gluten) Pollastre rostit amb amanida Fruita i pa (sense gluten)	VE: 2595/621 GT: 22 GS: 5 HC: 81 AZ: 21 PROT: 30 SAL: 3
24 Llenties estofades amb verdures Truita de patates amb amanida Fruita i pa (sense gluten)	25 Crema de pèsols Pollastre arrebossat (sense gluten) amb amanida Fruita i pa (sense gluten)	26 Arròs amb magre i xampinyons Bacallà al forn amb patates panadera logurt i pa (sense gluten)	27 Sopa d'aviram amb pasta (sense gluten) Llom rostit amb amanida Fruita i pa (sense gluten)	28 Pasta (sense gluten) saltejada Gall dindi a la planxa amb amanida Fruita i pa (sense gluten)	VE: 2712/649 GT: 20 GS: 3 HC: 91 AZ: 23 PROT: 30 SAL: 2
31 Mongeta tendra saltada Mandonguilles de vedella amb jardinera de xampinyons Fruita i pa (sense gluten)					VE: 2291/548 GT: 23 GS: 7 HC: 71 AZ: 27 PROT: 21 SAL: 2