

MARÇ 2023

IES NARCÍS MONTURIOL



Els nostres proveïdors són de proximitat i serveixen productes de màxima qualitat

Utilitzem sal iodada en totes les preparacions

Introduïm menús basats 100% amb proteïna vegetal

Utilitzem oli d'oliva verge per amanir

Ens basem amb les guies d'alimentació saludable de la Generalitat de Catalunya



Dilluns

[Blank menu box]

6
Espirals amb saltejat de verdures
.....
Croquetes de pollastre amb amanida
.....
Fruita del temps

13
Arròs amb verduretes
.....
Ous durs amb salseta de tòmaquet
.....
Fruita del temps

20
Verdura tricolor
.....
Pernilets de pollastre al forn amb amanida
.....
Fruita del temps

27
Crema de verdures
.....
Llom de porc al forn amb patates dau
.....
Fruita del temps

Dimecres

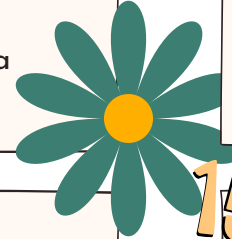
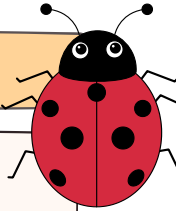
1
Verdura tricolor
.....
Hamburguesa de coliflor i formatge amb amanida
.....
logurt

8
Cigrons estofats amb verdures
.....
Pit de pollastre al forn a la llimona amb amanida
.....
logurt

15
Macarrons a la bolonyesa vegetal
.....
Bunyols d'espínacs amb amanida
.....
logurt

22
Brou de pollastre amb pistons
.....
Peix fresc amb amanida
.....
logurt

29
Llenties guisades amb hortalisses
.....
Truita a la francesa amb amanida
.....
logurt



Menús revisats per dietista-nutricionista col·legiada nº CAT001003. El/la responsable del menjador disposa de les fitxes tècniques per a qualsevol consulta per part de les famílies i en especial als infants que presentin al·lèrgies. La cuina es reserva el dret a fer canvis per a la seva millor organització.