



MENÚ 1r TRIMESTRE

	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
1a. Setmana	<p>Espaguetis amb tomàquet i formatge</p> <p>Bunyols de bacallà</p> <p>Amanida</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>Puré de pastanaga i carabassa</p> <p>Hamburguesa amb Amanida</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>Amanida completa del patufet*</p> <p>Cigrons a la riojana</p> <p>logurt</p>	<p>Brou amb pasta</p> <p>Truita de patates</p> <p>Amanida</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>Arròs amb tomàquet</p> <p>Peix al forn</p> <p>Amanida</p> <p>Fruita del temps</p>
2a. Setmana	<p>Llenties estofades amb arròs</p> <p>Bunyols de verdura</p> <p>Amanida</p> <p>logurt</p>	<p>Macarrons amb bonítol</p> <p>Peix a la planxa</p> <p>Amanida</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>Verdura fresca amb patates</p> <p>Truita francesa</p> <p>Amanida</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>Arròs amb tomàquet</p> <p>Pitet de pollastre arrebossat**</p> <p>Amanida</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>Amanida completa*</p> <p>Ragout de vedella amb cus-cus</p> <p>Fruita del temps</p>
3a. Setmana	<p>Pasta al pesto</p> <p>Peix al forn amb tomàquet</p> <p>Amanida</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>Crema de verdures variades</p> <p>Hamburguesa</p> <p>Amanida</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>Brou amb pasta</p> <p>Truita de patates</p> <p>Amanida</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>Mongetes estofades</p> <p>Salsitxes al forn</p> <p>Amanida</p> <p>logurt</p>	<p>Arròs amb tomàquet</p> <p>Llom al forn a la mostassa</p> <p>Amanida</p> <p>Fruita del temps</p>
4a. Setmana	<p>Macarrons a la bolonyesa</p> <p>Peix a la planxa</p> <p>Amanida</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>Llenties estofades amb arròs</p> <p>Bunyols de verdures</p> <p>Amanida</p> <p>logurt</p>	<p>Escudella barrejada</p> <p>Pollastre al forn al curry</p> <p>amb patates xip</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>Verdura fresca amb patates</p> <p>Truita francesa</p> <p>Amanida</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>Crema de llegums</p> <p>Tall rodó amb xampinyons</p> <p>Fruita del temps</p>

* La variació de verdura fresca, anirà en funció del mercat (mongeta tendra, bleda, col, etc.)

** El dia que toca pitet arrebossat, els alumnes de 5è i 6è menjaran croquetes casolanes

Ingredients amanides:

Ingredients amanides:

*Amanida completa del patufet: enciam, tomàquet, pastanaga, blat de moro i pollastre rostit.

*Amanida completa: enciam, tomàquet, pastanaga, blat de moro

RÈGIMS: La cuina pot oferir dues modalitats de règims

Ordinari - És el que utilitzen aquells alumnes esporàdicament perquè tenen algun desajust digestiu, pot ser astringent o laxant.

Cal que envieu un mail a la Cooperativa (cooperativapatufet@gmail.com), explicant el tipus de règim i la durada.

Especial - És el que han de fer determinats alumnes per prescripció mèdica. En aquest cas, cal un escrit del metge o especialista, certificant la necessitat i especificant el tipus d'aliments que es poden prendre i el que no. Per concretar aquest tipus de règims tant específics, cal posar-se en contacte amb la Coordinadora de l'estona de migdia (93.337.54.81 o cooperativapatufet@gmail.com).

S'estudiarà cada cas per veure si es pot atendre la demanda.

Seguir aquestes normes és important en benefici de la salut dels alumnes.

Es pot donar el cas que, després d'una festa no es pugui donar el menú que correspon a aquell dia. En casos així la Cooperativa pot canviar el menú.

1ra Setmana

04/10/2021

02/11/2021

29/11/2021