

Viatge Culinari a l'època Actual

MENÚ NORMAL: MAIG



	Dimecres 1	Dijous 2	Divendres 3
FESTA		Arròs amb verdures Filet de lluç menier (suc de llimona, mantega vegetal i sal) enciam i olives Fruita de temporada	Bròquil amb patata Botifarra a la planxa amb enciam i pastanaga Fruita de temporada
Dilluns 6	Dimarts 7	Dimecres 8	Dijous 9
Crema tèbia de porros Truita de patates i ceba amb enciam i olives Iogurt	Arròs (INTEGRAL a elecció del centre) amb tomàquet Nuguets de pollastre amb enciam i blat de moro Fruita de temporada	Cigrons amb patata i oli d'oliva Bacallà al forn amb samfaina Fruita de temporada	Mongeta tendra, patata i pastanaga Vedella al forn amb xampinyons i patates palla Fruita de temporada
Dilluns 13	Dimarts 14	Dimecres 15	Dijous 16
Arròs 3 delícies Barretes de lluç amb enciam i olives Fruita de temporada	Gaspatxo (sopa freda de tomàquet) o Crema de pastanaga (a elecció del centre) Pinxos de gall dindi amb patates Fruita de temporada	Trinxat de col i patates amb bacó Salsitxes de porc a la planxa amb enciam i blat de moro Iogurt	Macarrons amb tomàquet i formatge Peix al forn amb enciam i pastanaga Fruita de temporada
Dilluns 20	Dimarts 21	Dimecres 22	Dijous 23
Amanida de pasta (tomàquet, blat de moro i tonyina) Mandonguilles a la jardineria (patates, pèsols, pastanaga i tomàquet triturat) Fruita de temporada	Cigrons amb patata i oli d'oliva Ous durs amb tomàquet al forn i enciam i blat de moro Fruita de temporada	Espinacs amb patata Fingers de pollastre elaborat pels nostres cuiners amb enciam i pastanaga Fruita de temporada	Dia de la proteïna vegetal Crema de verdures de temporada amb quinoa Macarrons a la bolonyesa vegetal Fruita de temporada
Dilluns 27	Dimarts 28	Dimecres 29	Dijous 30
Pèsols i patates saltejats amb all Pollastre al forn amb enciam i blat de moro Fruita de temporada	Arròs amb tomàquet Truita a la francesa amb enciam i tomàquet Fruita de temporada	Mongeta tendra, patata i pastanaga Gall dindi estofat amb xampinyons Fruita de temporada	Espirals amb pesto (alfàbrega, pinyons i oli d'oliva) o amb tomàquet (a elecció del centre) Filet d'orada fresca al forn amb patata a "lo pobre" Fruita de temporada
			Divendres 31 Menú època actual Meló amb pernil o Crema de carbassó (a elecció del centre) Hamburguesa de vedella i porc a la planxa amb patates fregides Gelat

Incloem pa cada dia. Els dimecres i divendres és integral (a elecció del centre).

Productes de proximitat i/o ecològics (verdures, fruita, llegums, cereals, làctics).

Les postres làctiques són elaborades per la cooperativa d'inserció sociolaboral de la Garrotxa.

Utilitzem oli d'oliva per cuinar i amanir i oli de gira-sol alt oleic per fregir.

La cuina es reserva el dret a fer un canvi a últim moment, avisant per e-mail als centres.

En compliment del Reglament núm. 1169/2011 (UE) sobre la informació alimentària facilitada al consumidor, La Vostra Cuina disposa de la informació sobre els al·lèrgens dels aliments que componen els menús que s'elaboren.

Plat calent: Temperatura de conservació $\geq 65^{\circ}\text{C}$. Es manté calent a l'armari fins al moment de servir-ho.

Plat fred: Temperatura de conservació $\leq 8^{\circ}\text{C}$. Es manté a la nevera fins al moment de servir-ho.

Tot el menjar és per a consum immediat.

