

MENÚ NORMAL: SETEMBRE

Dilluns 3	Dimarts 4	Dimecres 5	Dijous 6	Divendres 7
Arròs amb verdures Pollastre al forn amb enciam i blat de moro Fruita de temporada	Bròquil i patata Escalopa de llom amb enciam i olives Fruita de temporada	Cigrons amb patata i oli d'oliva Truita de carbassó amb enciam i pastanaga Fruita de temporada	Amanida de pasta Bacallà al forn amb samfaina Fruita de temporada	Meló amb pernil/Crema de verdures de temporada Broquetes de gall dindi amb patates Gelat
Dilluns 10	Dimarts 11	Dimecres 12	Dijous 13	Divendres 14
Crema de carbassó Pollastre amb allada amb patates Gelat/Iogurt	FESTA	Macarrons amb tomàquet i formatge Hamburguesa de vedella a la planxa amb enciam i olives Fruita de temporada	Llenties amb patata, pastanaga i tomàquet Croquetes de bacallà amb enciam i tomàquet Fruita de temporada	Arròs amb tomàquet Truita de patata amb enciam i blat de moro Fruita de temporada
Dilluns 17	Dimarts 18	Dimecres 19	Dijous 20	Divendres 21
Sopa de peix amb arròs Truita de patata amb enciam i olives Iogurt	Coliflor i patata Gall dindi estofat amb verdures Fruita de temporada	Crema de carbassa Llom al forn amb patates Fruita de temporada	Fideuà de marisc Fingers de pollastre (elaborats pels nostres cuiners) amb enciam i olives Fruita de temporada	Cigrons estofats amb patata i pastanaga Filet de lluç menier (suc de llimona, mantega i all) amb enciam i pastanaga Fruita de temporada
Dilluns 24	Dimarts 25	Dimecres 26	Dijous 27	Divendres 28
Arròs amb xampinyons Pollastre a la llimona amb enciam i olives Iogurt	Brou d'au amb pasta Ous remenats amb patates i pernil dolç Fruita de temporada	Espinacs amb patates saltejades amb pernil dolç Mandonguilles a la jardinera (patata, pastanaga i pèsols) Fruita de temporada	Crema de verdures de temporada Pit de pollastre a la planxa amb enciam i blat de moro Fruita de temporada	Pèsols i patates Llenguadina arrebossada amb enciam i tomàquet Fruita de temporada

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.