

MENÚ



ESCOLA BRESSOL MARRECS - BASAL CAMINANTS- SETEMBRE 2023

	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
SETMANA 11-15 de setembre	FESTIU	Sèmola d'arròs Truita francesa logurt natural <i>Berenar: fruita de temporada</i>	Crema taronja (pastanaga i carbassa) Mandonguilles amb salsa de tomàquet logurt natural <i>Berenar: fruita de temporada</i>	Crema de bròquil, ceba i patata Pollastre al forn logurt natural <i>Berenar: fruita de temporada</i>	Crema de verdures Puré de cigrons logurt natural <i>Berenar: fruita de temporada</i>
SETMANA 18-22 de setembre	Sèmola de blat Truita francesa logurt natural <i>Berenar: fruita de temporada</i>	Crema de porro, pastanaga, ceba i patata Gall d'indi amb verdures logurt natural <i>Berenar: fruita de temporada</i>	Crema de carabassó, ceba i patata Bacallà amb tomàquet logurt natural <i>Berenar: fruita de temporada</i>	Sèmola d'arròs Pollastre rostit logurt natural <i>Berenar: fruita de temporada</i>	Crema de verdures Puré de llenties logurt natural <i>Berenar: fruita de temporada</i>
SETMANA 25-29 de setembre	Sèmola d'arròs Truita francesa logurt natural <i>Berenar: fruita de temporada</i>	Crema de verdures de temporada Lluç al forn amb verdures logurt natural <i>Berenar: fruita de temporada</i>	Sèmola de blat Gall d'indi amb verdures logurt natural <i>Berenar: fruita de temporada</i>	Crema de coliflor, ceba i patata Pollastre al forn logurt natural <i>Berenar: fruita de temporada</i>	Crema de verdures Puré de cigrons logurt natural <i>Berenar: fruita de temporada</i>



Si Dinem	Podem sopar
Llegums o fècules	Verdures cuites Hortalisses crues
Verdures	Fècules
Ous	Carn o peix
Carns	Ous o peix
Peix	Carn o ous
Fruita	Làctics o fruita
Làctics	Fruita