

## MENÚ CASAL SETEMBRE 2017

Menús controlats per dietista-nutricionista col·legiada CAT/001186

## ESCOLA PAU VILA

	Del 4 al 8 de setembre	Del 12 al 15 de setembre	Del 18 al 22 de setembre	Del 25 al 29 de setembre
DILLUNS	TALLARINES A LA NAPOLITANA  CRESTES DE TONYINA amb enciam i cogombre Pa i fruita del temps			
DIMARTS	MONGETA SECA ESTOFADA AMB VERDURES OUS DURS amb enciam, tomàquet i pastanaga Pa i fruita del temps			
DIMECRES	ARRÒS TRES DELÍCIES  POLLASTRE AL FORN amb ceba i pastanaga al forn Pa i fruita del temps			
DIJOUS	CREMA DE VERDURES  LLUÇ A LA MARINERA amb patata dau i carbassó arrebossat Pa i fruita del temps			
DIVENDRES	AMANIDA DE PATATES  HAMBURGUESA MIXTA amb enciam i cogombre Pa i gelat	COLIFLOR AMB PATATA  SALSITXES DE PORC A LA PLANXA amb pebrot esalivat Pa i logurt		

**Els aliments ecològics que utilitzem en els nostres menús són: les llegums i un cop per setmana la fruita**  
**Fem servir fruita i verdura de temporada i de proximitat**  
**Els iogurts són de la cooperativa social La Fageda**  
**Les carns que oferim són de granges de proximitat**  
**Hem introduït nous aliments: arròs integral, croquetes vegetals i nous cereals**