



m-penta

Menjadors escolars diferents / e-conscients



Escola bressol Pascual

Menú setembre 23

	Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
1	4 de setembre	5 de setembre	6 de setembre	7 de setembre	8 de setembre
			Arròs amb tomàquet Pollastre arrebossat amb blat de moro Fruita	Crema de verdures Fideuà marinera Fruita	Mongeta tendra i patata Botifarra de Vic amb enciam i blat de moro Fruita
2	11 de setembre	12 de setembre	13 de setembre	14 de setembre	15 de setembre
	FESTA DIADA 11 SETEMBRE	Coca de tomàquet Llenties guisades Fruita	Espirals amb tomàquet i orenga Lluç al forn Enciam i blat de moro amanits Fruita	Ensaladilla al vapor Llom rostit amb suc Fruita	Arròs saltat amb verdures Truita de patates Tomàquet amanit iogurt de la Fageda
3	18 de setembre	19 de setembre	20 de setembre	21 de setembre	22 de setembre
	Macarrons a la carbonara Vurguesa vegetal eco Fruita	Crema de pastanaga i celeri Pollastre a l'allet amb enciam i olives Fruita	Fesolets amb picada Truita de carbassó Tomàquet amanit Fruita	Patates guisades Bacallà al forn Fruita	Arròs amb tomàquet Salsitxes de porc amb blat de moro iogurt de la Fageda
4	25 de setembre	26 de setembre	27 de setembre	28 de setembre	29 de setembre
	Llenties amb suc Truita de patata i ceba amb enciam i cogombre amanits Fruita	Espaguetis a la napolitana Sípia amb pèsols Fruita	Bròquil i patata Pollastre rostit amb suc Fruita	Arròs tres delícies Lluç al forn amb llit de ceba dolça amb tomàquet amanit iogurt de la Fageda	Crema de carbassó Mandonguilles de llegum ecològic a la cassola Fruita
5					

Recomanació Sopar

Menús especials

*Tots els aliments marcats en vermell són adaptacions del menú. La resta estan fets per nosaltres i no porten l'al·lergen.

*En els menús especials, la proposta de sopar, cal adaptar-la a les diferents necessitats alimentàries.

Els nostres productes

El pollastre que cuinem és groc català, criat a granges catalanes i alimentat amb cereals.

Les carns provenen de les granges de la Cooperativa de Vic: el porc és raça Duroc, una raça que té la carn de més qualitat, més tendra i gustosa.

Les fruites i verdures de temporada, són de proximitat, ecològiques o de producció integrada.

Els peixos que cuinem habitualment són: lluç, bacallà, llenguadina i peix fresc de llotja. El caldo de peix està fet amb peix de roca de llotges catalanes.

Tel. 93 867 05 48 • info@mpenta.net • www.mpenta.net

