



MENÚ TRITURAT (PROTEÏNA VEGETAL) · Maig · Curs 16/17

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
1 FESTA	2 FESTA	3 Arròs semintegral●, ceba●, carbassó● i llentia vermella	4 Puré de carbassa●, ceba●, porro● i llentia vermella	5 Puré de patata●, pastanaga●, ceba● i llentia vermella
8 Arròs semintegral●, ceba, pastanaga i llentia vermella	9 Puré de patata, porro, carbassó● i llentia vermella	10 Puré de moniato●, carbassó●, ceba● i llentia vermella	11 Puré de patata●, ceba●, pastanaga● i llentia vermella	12 Puré de carbassa●, carbassó●, porro● i llentia vermella
15 Puré de carbassa●, ceba●, pastanaga● i llentia vermella	16 Puré de moniato●, ceba●, carbassó● i llentia vermella	17 Puré de patata●, porro●, pastanaga● i llentia vermella	18 Arròs semintegral●, ceba●, pastanaga● i llentia vermella	19 Puré de carbassa●, porro●, carbassó● i llentia vermella
22 Puré de patata●, pastanaga●, ceba i llentia vermella	23 Puré de carbassa●, carbassó● i porro● i llentia vermella	24 Puré de moniato●, carbassó●, ceba● i llentia vermella	25 Puré de patata●, ceba●, carbassó● i llentia vermella	26 Arròs semintegral●, porro●, pastanaga● i llentia vermella
29 Puré de carbassa●, porro●, carbassó● i llentia vermella	30 Puré de moniato●, ceba●, carbassó● i llentia vermella	31 Puré de patata●, porro●, pastanaga● i llentia vermella		

● Producte 100% ecològic. ● Peixos de mars propers: (Mediterrani, Cantàbric i Atlàntic). ● Producte de proximitat.

Per a una alimentació més saludable estem introduint, de manera progressiva en el nostres menús escolars, aliments de proximitat procedents de l'agricultura i la ramaderia ecològiques.

Tots els plats són elaborats per l'equip de cuina de l'escola Registre Sanitari núm. 26-05526/CAT, adaptats per a qualsevol tipus d'al·lèrgia i/o intolerància.

Menús elaborats i revisats per Gabor Smit (ADITEC:009).

Trobareu aquest menú al web www.joviat.cat així com les propostes i recomanacions pels sopars.