



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

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

● 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](http://www.joviat.cat) així com les propostes i recomanacions pels sopars.