



MENÚ TRITURAT PURÉ · Maig · Curs 16/17

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

● 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.