

1r Menú CURS 24-25

AFA Puig Cavaller

El menú del dia pot ser modificat per raons diverses

SET-MANA	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
1	<p>Macarrons en tomàquet i formatge. Peix al forn (rap). Fruita.</p> <p><i>Al·lèrgens: gluten, làctics, sulfits, marisc i fruits secs.</i></p>	<p>Bròquil amb patata. Calamars a la romana amb enciam. logurt.</p> <p><i>Al·lèrgens: gluten, làctics, ou.</i></p>	<p>Arròs amb tomàquet. Mandonguilles amb verdures i pèsols. Fruita.</p> <p><i>Al·lèrgens: sulfits, gluten, i fruits secs.</i></p>	<p>Cigrons estofats amb verdures. Pit de pollastre a la planxa amb pepino i olives. logurt.</p> <p><i>Al·lèrgens: sulfits i làctics.</i></p>	<p>Puré de verdures. Peix al forn (sant pere). Fruita.</p> <p><i>Al·lèrgens: gluten.</i></p>
2	<p>Arròs amb verdures i tomàquet. Hamburguesa amb enciam i tomàquet. Fruita</p> <p><i>Al·lèrgens: gluten i sulfits.</i></p>	<p>Amanida de pasta, olives i maionesa. Pollastre al forn amb mansana i ceba. logurt</p> <p><i>Al·lèrgens: fruits secs, gluten, sulfits, ou i làctics.</i></p>	<p>Llenties estofades. Salsitxa amb tomàquet casolà. Fruita.</p> <p><i>Al·lèrgens: sulfits i gluten.</i></p>	<p>Bajoques amb patata. Peix a la romana (gallineta). Gelat.</p> <p><i>Al·lèrgens: gluten, ou i làctics.</i></p>	<p>Arròs tipus xino: amb truita, pèsols i pernil. Fricandó de porc amb bolets. Fruita.</p> <p><i>Al·lèrgens: ou, gluten, sulfits i fruits secs.</i></p>
3	<p>Fesols amb arròs. Bunyols de bacallà amb enciam i olives. Fruita.</p> <p><i>Al·lèrgens: sulfits, gluten, ou, làctics.</i></p>	<p>Crema de porro i patata amb crostons de pa. Vedella estofada amb verdures. logurt.</p> <p><i>Al·lèrgens: fruits secs, gluten i làctics.</i></p>	<p>Macarrons amb oli i formatge. Peix al forn (mussola). Fruita.</p> <p><i>Al·lèrgens: gluten, làctics i sulfits.</i></p>	<p>Cigrons amb ou dur. Peix al forn amb salsa romesco acompanyat amb enciam. logurt.</p> <p><i>Al·lèrgens: làctics, fruits secs, gluten, sulfits i ou.</i></p>	<p>Amanida d'enciam, olives, tomàquet, formatge i pa torrat. Pavo estofat amb patates Fruita</p> <p><i>Al·lèrgens: làctics, sulfits i gluten.</i></p>
4	<p>Llenties estofades. Figuretes de peix al forn. Fruita.</p> <p><i>Al·lèrgens: gluten, ou i sulfits.</i></p>	<p>Patates al forn. Pollastre i conill amb rovellons. logurt.</p> <p><i>Al·lèrgens: gluten, fruits secs i làctics.</i></p>	<p>Puré de verdura i llegums en crostons de pa. Peix al forn amb calamars i gambes. Fruita</p> <p><i>Al·lèrgens: gluten, marisc i fruits secs.</i></p>	<p>Arròs amb tomàquet casolà. Croquetes de pollastre amb enciam. Gelat.</p> <p><i>Al·lèrgens: sulfits, gluten, làctics i ou.</i></p>	<p>Espaguetis amb tomàquet i formatge. Bacallà amb samfaina. Fruita.</p> <p><i>Al·lèrgens: sulfits, gluten i làctics.</i></p>

Si teniu qualsevol dubte o consulta, podeu contactar amb l'AFA a través de la web o enviar un mail a afa@ceip-puigcavaller.cat