



# FRESCAT

reg.sant.26-04727/cat MENU Octubre 2019



Selmana	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<p>kcal:3180 hidrats(gr):207 lipids(gr):120 proteïnes:104 (gr) del1a16</p>		<p>Espaguetis de <b>blat ecològic</b> amb tomàquet i formatge ratllat Trita de francesa amb enciam i blat de moro natural Fruita de temporada</p>	<p>Pizza 4 estacions artesana (de <b>proximitat i ecològica</b>) Llibrets de pernil dolç i formatge amb mesclum d'enciams (escarola, enciam, l'ollo rosso) Fruita de temporada</p>	<p>Escudella casolana amb galets <b>ecològics</b> Pollastre rostit al forn amb patates lionesa Fruita de temporada</p>	<p>Patates naturals amb carn i pèsols Angel al forn amb daus de daus de carbassa natural logurt natural</p>
<p>kcal:3189 hidrats(gr):212 lipids(gr):123 proteïnes:104 (gr) del7a113</p>	<p>Crema de carbassó natural amb formatge Pit de pollastre amb amanida verda i olives sense pinyol Fruita de temporada</p>	<p>Escudella casolana amb galets de <b>blat ecològic</b> Hamburgueses de vedella a la planxa amb patata roda Fruita de temporada</p>	<p>Arròs amb tomàquet natural sofregit Trita d'espínacs amb enciam i pastanaga natural ratllada Fruita de temporada</p>	<p>Pèsols i patata Cueta de rap a la romana amb tomàquet al forn Fruita de temporada</p>	<p>Macarrons de <b>blat ecològic</b> amb tomàquet i formatge ratllat Botifarra a la planxa amb pisto de verdures logurt natural</p>
<p>kcal:3996 hidrats(gr):263,1 lipids(gr):153,6 proteïnes:135,5 (gr) del14a120</p>	<p>Espirals de <b>blat ecològic</b> amb tomàquet i formatge ratllat Bastonets de lluç amb amanida verda i olives sense pinyol Fruita de temporada</p>	<p>Trinxat de col i patata natural i oli d'oliva Pollastre rostit al forn amb tomàquet al forn natural Fruita de temporada</p>	<p>Crema de <b>carbassa</b> natural Trita de patates amb amb amanida i blat de moro Fruita de temporada</p>	<p>Mongetes de <b>St.Guim</b> (<b>Casa Martí</b>) Salsitxes a la planxa amb mesclum d'enciams (escarola, enciam, l'ollo rosso) Fruita de temporada</p>	<p>Escudella casolana amb pistons de <b>blat ecològic</b> Mandonguilles guisades de vedella amb llesquetes de patata i bolets Natilles</p>
<p>kcal:3.979 hidrats(gr):261,7 lipids(gr):150 proteïnes:132,1 (gr) del21a127</p>	<p>Mongeta tendra i patata natural bullida i oli d'oliva Croquetes de bacallà amb tomàquet al forn Fruita de temporada</p>	<p>Lasanya casolana gratinada Trita d'espínacs amb juliana d'enciam i pastanaga natural ratllada Fruita de temporada</p>	<p>Patates naturals amb sipieta i pèsols Botifarra a la planxa amb enciam i olives sense pinyol Fruita de temporada</p>	<p>Sopa de brou amb galets de <b>blat ecològic</b> Pollastre rostit al forn amb patates rosses (xef) Fruita de temporada</p>	<p>Arròs amb tomàquet natural sofregit Filet de llenguado al forn amb pèsols i pastanaga logurt natural</p>
<p>kcal:3183 hidrats(gr):208 lipids(gr):120 proteïnes:105 (gr) del28a131</p>	<p>Llenties ecològiques amb verduretes Hamburgueses de <b>verdures</b> amb xips Fruita de temporada</p>	<p>Tallerines de <b>blat ecològic</b> amb tomàquet i formatge ratllat Trita francesa amb enciam i blat de moro natural Fruita de temporada</p>	<p>Crema de carbassó natural Escalopes de llom amb mesclum d'enciams (escarola, enciam, l'ollo rosso) Fruita de temporada</p>	<p>Escudella casolana amb pistons de <b>blat ecològic</b> Pollastre rostit al forn amb amb patata lionesa Fruita de temporada</p>	

MENUS SUPERVISATS PER LABORATORIS COBAC SA.Dietista/Nutricionista Sra.Sepsi Aiguadé N°col.legiada 5471

Fruita de temporada: - Poma - Pera - Kiwi - Platan - Mandarina - Taronja// COLOR TARONJA producte de proximitat