

BON PALADAR S.C.P

Menú basal octubre

ESCOLA ROCAPREVERA

<p>16 576 70 26 18</p> <p>(CO) cigrons guisats amb verdures de l'hort</p> <p>(CO) truita francesa</p> <p>(CO) enciam i tomàquet</p> <p>(CO) fruita del temps</p> <p>(CO) pa blanc / pa integral</p>	<p>17 564 64 33 19</p> <p>(CO) escudella</p> <p>(CO) pilota del caldo</p> <p>(CO) verdura del caldo</p> <p>(CO) Iogurt</p> <p>(CO) pa blanc / pa integral</p>	<p>18 576 64 53 10</p> <p>(CO) tortellini amb salsa de tomaquet</p> <p>(CO) rap marinera</p> <p>(CO) fruita del temps</p> <p>(CO) pa blanc / pa integral</p>	<p>19 664 70 38 23</p> <p>(CO) mongeta verda i patata</p> <p>(CO) Pollastre al forn</p> <p>(CO) enciam i pastanaga</p> <p>(CO) fruita del temps</p> <p>(CO) pa blanc / pa integral</p>	<p>20 721 105 34 20</p> <p>(CO) Arròs del senyoret</p> <p>(CO) hamburguesa mixta</p> <p>(CO) enciam i blat de moro</p> <p>(CO) gelatina</p> <p>(CO) pa blanc / pa integral</p>
<p>23 551 53 38 18</p> <p>(CO) coliflor i patata</p> <p>(CO) pollastre al allet</p> <p>(CO) xampinyons saltejats</p> <p>(CO) fruita del temps</p> <p>(CO) pa blanc / pa integral</p>	<p>24 556 75 46 5</p> <p>(CO) Llenties camperola</p> <p>(CO) lluç al forn</p> <p>(CO) enciam i tomàquet</p> <p>(CO) fruita del temps</p> <p>(CO) pa blanc / pa integral</p>	<p>25 679 127 12 13</p> <p>(CO) Arròs amb salsa de tomàquet</p> <p>(CO) fingers vegetals</p> <p>(CO) Enciam i olives verdes</p> <p>(CO) gelatina</p> <p>(CO) pa blanc / pa integral</p>	<p>26 588 64 33 20</p> <p>(CO) Crema de verdures</p> <p>(CO) gall d'indi estofat</p> <p>(CO) patates a daus</p> <p>(CO) fruita del temps</p> <p>(CO) pa blanc / pa integral</p>	<p>27 697 82 29 27</p> <p>(CO) Macarrons bolonyesa</p> <p>(CO) truita francesa</p> <p>(CO) enciam i pastanaga</p> <p>(CO) Iogurt</p> <p>(CO) pa blanc / pa integral</p>
<p>30 479 48 32 16</p> <p>(CO) Mongetes seques saltejades</p> <p>(CO) tilapia al forn</p> <p>(CO) Enciam i olives verdes</p> <p>(CO) gelatina</p> <p>(CO) pa blanc / pa integral</p>	<p>31 578 53 24 28</p> <p>(CO) crema de carbassó</p> <p>(CO) Botifarra planxa</p> <p>(CO) patates rosses</p> <p>(CO) fruita del temps</p> <p>(CO) pa blanc / pa integral</p>			

Tots els plats estan elaborats amb oli de gira-sol alt oleic i sal iodada, per les amanides i verdures utilitzen oli d'oliva. Menus elaborats i supervisats per Carme Ramirez, Tècnic Superior en Dietètica

- Gluten
 - Tramús
 - Diòxid de sofre i sulfits
 - Mol·lusc
 - Cacauet
 - Api
 - Ous
 - Peix
 - Lacti
 - Mostassa
 - Crustaci
 - Sèsam
 - Fruits de closca
 - Soja

Quilocaloríes Proteïnes Carbohidrats Greixos