

MENÚ SENSE LACTOSA TARDOR
Escola bressol els Fesolets, Malgrat de Mar



SETMANA	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
12-13 SETEMBRE 7-11 OCTUBRE	Sopa de verdures	Patata amb verdures	Crema de verdures i mill	Macarrons amb salsa de tomàquet	Arròs amb verdures i salsa de bolets
	Hamburguesa de cigrons amb puré de moniato i remolatxa groga	Lluç al forn amb verdures	Fricandó de vedella	Truita francesa amb amanida d'enciam i tomàquet	Salsitxes de pollastre amb puré de carbassa
16-20 SETEMBRE 14-18 OCTUBRE	Crema de llenties vermelles amb pastanaga i porro	Espirals amb salsa de pastanaga i remolatxa	Crema de carbassa, ceba i fonoll amb mill	Estofat de cigrons amb patata i verdura	Amanida de patata amb oli d'all i julivert
	Cassola d'arròs vegetal	Bacallà en salsa de bledes amb xampinyons	Hamburguesa de vedella amb salsa de tomàquet i patata al forn	logurt sense lactosa	Pollastre al forn amb salsa de poma
23-27 SETEMBRE 21-25 OCTUBRE	Crema de verdures i mill	Macarrons amb verduretes, curry i gingebre	Paella d'arròs amb verdura	Crema de verdures	Patata amb verdures
	Truita de patata amb tomàquet, ceba i olives	Lluç al forn amb verdures juliana	Guisat de vedella	Lasanya vegetal d'arròs i llenties amb beixamel de carbassa (sense formatge)	Pollastre rostit amb ceba, tomàquet i pastanaga
30-4 OCTUBRE 28-31 OCTUBRE	Arròs saltat amb verduretes	Galets amb salsa de carbassa i porro	Cous-cous vegetal	Mongeta blanca amb arròs i verdures	Patata amb verdures
	Truita de carbassó i ceba amb amanida d'enciam i pastanaga	Bacallà amb ceba, tomàquet i pastanaga	Pilota de vedella amb salsa de pera	logurt sense lactosa	Pollastre al forn amb salsa arromescada

Les verdures no les podem detallar totalment perquè depenen de la temporada i de les inclemències meteorològiques.
Les postres són fruita de temporada excepte un dia que és iogurt natural sense lactosa.