

3r Menú CURS 23-24

AFA Puig Cavaller

El menú del dia pot ser modificat per raons diverses

SET-MANA	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
1	Macarrons amb mantega Bunyols de bacallà amb enciam Fruita <i>Al·lèrgens: gluten, sulfits i ou.</i>	Arròs amb tomàquet fregit Pollastre al forn amb verdures logurt <i>Al·lèrgens: sulfits i làctics.</i>	Cigrons amb verdures Sant Pere (peix) al forn Fruita <i>Al·lèrgens: sulfits, gluten i fruits secs.</i>	Bajoques amb patata Vedella a la jardinera Gelats <i>Al·lèrgens: gluten, fruits secs i làctics.</i>	Amanida: enciam, pernil, tomàquet, olives i pa torrat Gall d'indi guisat amb patates i verdures Fruita <i>Al·lèrgens: sulfits, gluten, fruits secs.</i>
2	Fesols amb arròs i picada d'all Hamburguesa i tomàquet fresc Fruita <i>Al·lèrgens: sulfits</i>	Macarrons amb carn, tomàquet i formatge Rap al forn amb salsa de marisc logurt <i>Al·lèrgens: gluten, marisc làctics i sulfits.</i>	Arròs amb pernil i truita francesa i oli Croquetes de pollastre amb enciam, olives i tomata Fruita <i>Al·lèrgens: ou, fruits secs i gluten.</i>	Puré de verdures i crostons de pa Pollastre amb ceba i tomàquet Gelats <i>Al·lèrgens: gluten, fruits secs i làctics.</i>	Llenties estofades Bacallà al forn amb ceba i tomata Fruita <i>Al·lèrgens: sulfits.</i>
3	Pasta tricolor amb oli i olives Figuretes de peix amb tomàquet fregit Fruita <i>Al·lèrgens: gluten, ou i sulfits.</i>	Bròquil amb patata Mandonguilles amb ceba i tomàquet logurt <i>Al·lèrgens: sulfits i làctics.</i>	Sopa de carn i verdures Pit de pollastre arrebossat amb enciam i tomata Fruita <i>Al·lèrgens: gluten i ou.</i>	Cigrons amb ou dur Rap al forn amb samfaina Gelats <i>Al·lèrgens: ou, fruits secs i làctic.</i>	Enciam, mançana, olives, tomàquet i cogombre Estofat de porc amb patates Fruita <i>Al·lèrgens: sulfits, fruits secs i gluten</i>
4	Crema de verdures amb crostons de pa Pollastre al forn Fruita <i>Al·lèrgens: gluten, làctics i fruits secs.</i>	Llenties amb patata Calamars a la romana amb enciam, oliva i pastanaga logurt <i>Al·lèrgens: ou, sulfits, làctics i gluten.</i>	Macarrons amb verdures, tomàquet i formatge. Salsitxa al forn amb tomàquet fregit casolà Fruita <i>Al·lèrgens: gluten, làctics i sulfits.</i>	Bajoca amb patata Gallineta (peix) en ceba i tomàquet Gelats <i>Al·lèrgens: sulfits, soja i làctics.</i>	Arròs amb tomàquet fregit casolà Truita de patata Fruita <i>Al·lèrgens: sulfits, i ou</i>

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