

1r Menú CURS 25-26
AFA Puig Cavaller
El menú del dia pot ser modificat per raons diverses

SET-MANA	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
1	Cigrons en salsa de fruits secs. Gall d'indi en verdures. Fruita. <i>Al·lèrgens: Sulfits, fruits secs i gluten.</i>	Arròs en tomàquet. Lluç al forn en llit de ceba i patates. logurt <i>Al·lèrgens: sulfits, làctic i fruits secs.</i>	Bròquil en patata. Fricandó de pollastre en bolets Fruita. <i>Al·lèrgens: sulfits, gluten i fruits secs</i>	Macarrons en mantega i formatge Filet de peix (sant pere) al forn amb salsa de fruits secs Fruita. <i>Al·lèrgens: gluten, làctic i fruits secs.</i>	Enciam, tomàquet i olives. Patata estofada en carn de porc Fruita. <i>Al·lèrgens: Sulfits, fruits secs i gluten.</i>
2	Espirals de colors en cigrons i olives. Pit de pollastre a la planxa i enciam. Fruita. <i>Al·lèrgens: gluten i sulfits</i>	Puré de pèsols i verdures en crostons de pa. Bunyols de bacallà amb tomàquet. Fruita. <i>Al·lèrgens: gluten i ou</i>	Llenties en verdures Trita de patata amb enciam Fruita. <i>Al·lèrgens: sulfits i ou.</i>	Arròs en salsa de tomàquet i verdures Pernilets de pollastre al forn. Gelat <i>Al·lèrgens: sulfits i gluten</i>	Espaguetis en tomàquet i formatge Bacallà en samfaina. Fruita. <i>Al·lèrgens: gluten, làctic i sulfits.</i>
3	Crema de carbassó i carbassa amb crostons de pa. Salsitxa en tomàquet. Fruita. <i>Al·lèrgens: sulfits i gluten</i>	Macarrons a la bolonyesa i formatge. Rap al forn en salsa de fruits secs. logurt. <i>Al·lèrgens: gluten, làctic i fruits secs</i>	Fesols en arròs. Trita francesa en enciam i tomàquet Fruita. <i>Al·lèrgens: sulfits i ou</i>	Bajoca en patata. Vedella estofada en bolets i fruits secs. Fruita. <i>Al·lèrgens: gluten i fruits secs</i>	Cigrons en salsa de brou de carn. Medallons de peix al forn. Fruita. <i>Al·lèrgens: gluten i sulfits.</i>
4	Llenties en verdures Calamars a la romana, enciam i pepino. Fruita. <i>Al·lèrgens: sulfits, ou i gluten.</i>	Bleda i patata. Pollastre al chilindrón. Fruita. <i>Al·lèrgens: Sulfits, gluten i fruits secs</i>	Macarrons integrals en tomàquet i formatge. Lluç en salsa de marisc i fruits secs. Fruita. <i>Al·lèrgens: gluten, làctic i fruits secs.</i>	Patata al forn. Mandonguilles en suquet de verdures. Gelat. <i>Al·lèrgens: gluten i làctic</i>	Amanida d'enciam, tomàquet, pepino i pa torrat. Pollastre al forn en patata. Fruita. <i>Al·lèrgens: gluten i làctic</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