

# Menú escola bressol El Sol solet

GENER menú no carn (a partir de 12 mesos)

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<b>1</b> VACANCES	<b>2</b> VACANCES	<b>3</b> VACANCES	<b>4</b> VACANCES	<b>5</b> VACANCES
<b>8</b> Espaguetis integrals ECO amb salsa de tomàquet casolana Lluç arrebossat logurt natural sense sucre	<b>9</b> Crema de carbassó Peix al forn i amanida d'enciam i blat de moro Fruita del temps	<b>10</b> Arròs ECO amb verdures (carbassó, pastanaga i mongeta tendra) Trita de formatge i amanida d'enciam i pastanaga Fruita del temps	<b>11</b> Llenties ECO estofades amb hortalisses Peix blanc fresc al forn i amanida d'enciam i tomàquet Fruita del temps	<b>12</b> Mongeta tendra amb patata Pannini de xampinyons Fruita del temps
<b>15</b> Crema de porro i patata Lluç al forn i amanida d'enciam i tomàquet Fruita del temps	<b>16</b> Cigrons ECO estofats amb hortalisses Timbal de verdures logurt natural sense sucre	<b>17</b> Verdura tricolor Lluç al forn amb pastanaga Fruita del temps	<b>18</b> Sopa de brou amb fideus Peix blanc al forn amb patates panadera Fruita del temps	<b>19</b> Arròs ECO a la cassola amb verdura Amanida completa amb formatge fresc Fruita del temps
<b>22</b> Llenties ECO estofades amb hortalisses Trita francesa i amanida d'enciam i pastanaga Fruita del temps	<b>23</b> Mongeta tendra amb patata Gall de Sant Pere al forn i amanida d'enciam i olives logurt natural sense sucre	<b>24</b> Escudella barrejada (brou vegetal) Timbal de verdures Fruita del temps	<b>25</b> Arròs integral ECO amb salsa de tomàquet casolana Lluç al forn amb pastanaga Fruita del temps	<b>26</b> Crema de carbassa Peix blanc fresc al forn i amanida d'enciam i tomàquet Fruita del temps
<b>29</b> Macarrons ECO amb salsa de tomàquet Amanida completa amb ou dur Fruita del temps	<b>30</b> Mongetes blanques ECO amb hortalisses Hamburguesa casolana de cigrons i amanida d'enciam i blat de moro logurt natural sense sucre	<b>31</b> Arròs ECO a l'hortolana Peix blanc al forn amb carbassó i pastanaga i amanida d'enciam i tomàquet Fruita del temps	<b>Es donarà fruita ecològica un cop per setmana. Postres làctics de La Fageda</b>	<b>Ús exclusiu d'oli d'oliva per cuinar i amanir.</b>

# Menú escola bressol El Sol solet

GENER menú no gluten (a partir de 12 mesos)

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<b>1</b> VACANCES	<b>2</b> VACANCES	<b>3</b> VACANCES	<b>4</b> VACANCES	<b>5</b> VACANCES
<b>8</b> Espaguetis*(Gallo®) amb salsa de tomàquet casolana Pollastre arrebossat* logurt natural sense sucre	<b>9</b> Crema de carbassó Peix al forn Amanida d'enciam i blat de moro Fruita del temps	<b>10</b> Arròs ECO amb verdures (carbassó, pastanaga i mongeta tendra) Truita de formatge i amanida d'enciam i pastanaga Fruita del temps	<b>11</b> Llenties ECO estofades amb hortalisses Peix blanc fresc al forn i amanida d'enciam i tomàquet Fruita del temps	<b>12</b> Mongeta tendra amb patata Estofat de vedella Fruita del temps
<b>15</b> Crema de porro i patata Salsitxes* de porc i manida d'enciam i tomàquet Fruita del temps	<b>16</b> Cigrons ECO estofats amb hortalisses Pollastre al forn i amanida d'enciam i pastanaga logurt natural sense sucre	<b>17</b> Verdura tricolor Daus de vedella guisats (ceba, pastanaga i tomàquet) Fruita del temps	<b>18</b> Sopa de brou amb fideus*(Gallo®) Peix blanc al forn amb patates panadera Fruita del temps	<b>19</b> Arròs ECO a la cassola amb pollastre Amanida completa amb formatge fresc Fruita del temps
<b>22</b> Llenties ECO estofades amb hortalisses Truita de pernil cuit i amanida d'enciam i pastanaga Fruita del temps	<b>23</b> Mongeta tendra amb patata Gall de Sant Pere al forn i amanida d'enciam i olives logurt natural sense sucre	<b>24</b> Escudella barrejada (amb fideus sense gluten Gallo®) Estofat de gall dindi amb ceba i poma Fruita del temps	<b>25</b> Arròs integral ECO amb salsa de tomàquet casolana Fricandó de vedella Guarnició de pastanaga Fruita del temps	<b>26</b> Crema de carbassa Peix blanc fresc al forn i amanida d'enciam i tomàquet Fruita del temps
<b>29</b> Macarrons*(Gallo®) a la bolonyesa Amanida completa amb ou dur Fruita del temps	<b>30</b> Mongetes blanques ECO amb hortalisses Hamburguesa* de vedella i amanida d'enciam i blat de moro logurt natural sense sucre	<b>31</b> Arròs ECO a l'hortolana Peix blanc al forn amb carbassó i pastanaga i amanida d'enciam i tomàquet Fruita del temps	<b>S'utilitza pasta de blat de moro i arròs Gallo® sense gluten. Totes les farines que es fan servir per arrebossats, salses, etc. són sense gluten.</b>	<b>*Plat o producte sense gluten. Ús exclusiu d'oli d'oliva per cuinar i amanir. Es donarà fruita ecològica un cop per setmana. Postres làctics de La Fageda</b>

# Menú escola bressol El Sol solet

GENER menú no lactosa (a partir de 12 mesos)

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<b>VACANCES</b> 1	<b>VACANCES</b> 2	<b>VACANCES</b> 3	<b>VACANCES</b> 4	<b>VACANCES</b> 5
<b>8</b> Espaguetis integrals ECO amb salsa de tomàquet casolana Pollastre arrebossat* logurt sense lactosa	<b>9</b> Crema de carbassó Peix al forn i amanida d'enciam i blat de moro Fruita del temps	<b>10</b> Arròs ECO amb verdures (carbassó, pastanaga i mongeta tendra) Trita de formatge sense lactosa i amanida d'enciam i pastanaga Fruita del temps	<b>11</b> Llenties ECO estofades amb hortalisses Peix blanc fresc al forn i amanida d'enciam i tomàquet Fruita del temps	<b>12</b> Mongeta tendra amb patata Estofat de vedella Fruita del temps
<b>15</b> Crema de porro i patata Salsitxes de porc* i manida d'enciam i tomàquet Fruita del temps	<b>16</b> Cigrons ECO estofats amb hortalisses Pollastre al forn i amanida d'enciam i pastanaga logurt sense lactosa	<b>17</b> Verdura tricolor Daus de vedella guisats (ceba, pastanaga i tomàquet) Fruita del temps	<b>18</b> Sopa de brou amb fideus Peix blanc al forn amb patates panadera Fruita del temps	<b>19</b> Arròs ECO a la cassola amb pollastre Amanida completa amb formatge sense lactosa Fruita del temps
<b>22</b> Llenties ECO estofades amb hortalisses Trita de pernil cuït sense lactosa i amanida d'enciam i pastanaga Fruita del temps	<b>23</b> Mongeta tendra amb patata Gall de Sant Pere al forn i amanida d'enciam i olives logurt sense lactosa	<b>24</b> Escudella barrejada Estofat de gall dindi amb ceba i poma Fruita del temps	<b>25</b> Arròs integral ECO amb salsa de tomàquet casolana Fricandó de vedella Guarnició de pastanaga Fruita del temps	<b>26</b> Crema de carbassa Peix blanc fresc al forn i amanida d'enciam i tomàquet Fruita del temps
<b>29</b> Macarrons ECO a la bolonyesa Amanida completa amb ou Fruita del temps	<b>30</b> Mongetes blanques ECO amb hortalisses Hamburguesa* de vedella i amanida d'enciam i blat de moro logurt sense lactosa	<b>31</b> Arròs ECO a l'hortolana Peix blanc al forn amb carbassó i pastanaga i amanida d'enciam i tomàquet Fruita del temps	<b>No es fa servir pa ratllat, pot contenir traces de lactosa. Arrebossats enfarinats amb pa ratllat sense gluten. Ús exclusiu d'oli d'oliva per cuinar i amanir.</b>	<b>Es donarà fruita ecològica un cop per setmana. Postres làctics sense lactosa de La Fageda. *Plat o producte sense lactosa, ni traces.</b>

# Menú escola bressol El Sol solet

GENER menú no porc (a partir de 12 mesos)

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<b>1</b> VACANCES	<b>2</b> VACANCES	<b>3</b> VACANCES	<b>4</b> VACANCES	<b>5</b> VACANCES
<b>8</b> Espaguetis integrals ECO amb salsa de tomàquet casolana Croquetes de pollastre logurt natural sense sucre	<b>9</b> Crema de carbassó Peix al forn Amanida d'enciam i blat de moro Fruita del temps	<b>10</b> Arròs ECO amb verdures (carbassó, pastanaga i mongeta tendra) Truita de formatge i amanida d'enciam i pastanaga Fruita del temps	<b>11</b> Llenties ECO estofades amb hortalisses Peix blanc fresc al forn i amanida d'enciam i tomàquet Fruita del temps	<b>12</b> Mongeta tendra amb patata Estofat de vedella Fruita del temps
<b>15</b> Crema de porro i patata Lluç al forn i amanida d'enciam i tomàquet Fruita del temps	<b>16</b> Cigrons ECO estofats amb hortalisses Pollastre al forn i amanida d'enciam i pastanaga logurt natural sense sucre	<b>17</b> Verdura tricolor Daus de vedella guisats (ceba, pastanaga i tomàquet) Fruita del temps	<b>18</b> Sopa de brou amb fideus Peix blanc al forn amb patates panadera Fruita del temps	<b>19</b> Arròs ECO a la cassola amb pollastre Amanida completa amb formatge fresc Fruita del temps
<b>22</b> Llenties ECO estofades amb hortalisses Truita francesa i amanida d'enciam i pastanaga Fruita del temps	<b>23</b> Mongeta tendra amb patata Gall de Sant Pere al forn i amanida d'enciam i olives logurt natural sense sucre	<b>24</b> Escudella barrejada Estofat de gall dindi amb ceba i poma Fruita del temps	<b>25</b> Arròs integral ECO amb salsa de tomàquet casolana Fricandó de vedella Guarnició de pastanaga Fruita del temps	<b>26</b> Crema de carbassa Peix blanc fresc al forn i amanida d'enciam i tomàquet Fruita del temps
<b>29</b> Macarrons ECO a la bolonyesa Amanida completa amb ou dur Fruita del temps	<b>30</b> Mongetes blanques ECO amb hortalisses Hamburguesa de vedella i amanida d'enciam i blat de moro logurt natural sense sucre	<b>31</b> Arròs ECO a l'hortolana Peix blanc al forn amb carbassó i pastanaga i amanida d'enciam i tomàquet Fruita del temps	<b>Es donarà fruita ecològica un cop per setmana. Postres làctics de La Fageda</b>	<b>Ús exclusiu d'oli d'oliva per cuinar i amanir.</b>