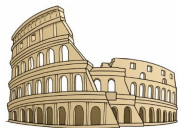




# Viatge Culinari a l'època Romana



## LOLA ANGLADA: GÈNER

Dilluns 7	Dimarts 8	Dimecres 9	Dijous 10	Divendres 11
<b>FESTA</b>	Arròs ECO amb tomàquet* Trita a la francesa amb pastanaga, blat de moro i olives Iogurt	Llenties ECO estofades amb patata, ceba i porro *Peix fresc arrebossat amb enciam i olives Fruita de temporada	Macarrons ECO a la carbonara Gall dindi amb allada, enciam i olives Fruita de temporada	Mongeta tendra amb patates Peix fresc amb salsa de verdures Fruita de temporada
Dilluns 14	Dimarts 15	Dimecres 16	Dijous 17	Divendres 18
Espaguetis ECO amb tomàquet Trita de tonyina amb enciam i tomàquet Iogurt	Coliflor amb patata Estofat de porc amb verduretes Fruita de temporada	Bledes amb patata Peix fresc al forn amb samfaina Fruita de temporada	Arròs ECO saltejat amb pernil *Escalopa de pollastre amb enciam i blat de moro Fruita de temporada	Cigrons amb verdures Bacallà amb tomàquet Fruita de temporada
Dilluns 21	Dimarts 22	Dimecres 23	Dijous 24	Divendres 25
Arròs ECO caldós de peix Trita de formatge amb tomàquet amanit Fruita de temporada	Brou de pollastre amb pasta ECO Pollastre a la provençal amb enciam i blat de moro Iogurt	Crema de carbassó *Peix fresc arrebossat amb enciam i olives Fruita de temporada	Llenties ECO estofades amb patata, ceba i porro Botifarra a la planxa amb enciam i pastanaga Fruita de temporada	Trinxat de col i patata Peix fresc a la salsa verda amb amanida Fruita de temporada
Dilluns 28	Dimarts 29	Dimecres 30	Dijous 31 MENÚ ROMÀ	
Crema de pastanaga Remenat d'ou amb tomàquet i pernil Fruita de temporada	Mongeta tendra i patata Rodó de vedella amb xampinyons Fruita de temporada	Mongetes ECO estofades amb verdures Peix fresc a l'allet amb amanida verda Fruita de temporada	<b>MACHERONI ALLA NAPOLITANA</b> <b>SPEZZATINO DO OLIMPO (Carn estofada amb patata)</b> <b>POSTRE DELS DEUS</b>	

Pa normal o integral a triar

Productes de proximitat i/o ecològics (verdures, fruita, llegums, cereals, làctics).

Les postres làctiques són elaborades per la cooperativa d'inserció sociolaboral de la Garrotxa.

Utilitzem oli d'oliva per cuinar, amanir i fregir

Els arrebossats estan elaborats pel cuiner (sense gluten, ou ni lactosa)

En compliment del Reglament núm. 1169/2011 (UE) sobre la informació alimentària facilitada al consumidor, La Vostra Cuina disposa de la referència sobre els al·lèrgens dels aliments que componen els menús que s'elaboren.

Plat calent: Temperatura de conservació  $\geq 65^{\circ}\text{C}$ . Es manté calent a l'armari fins al moment de servir-ho.

Plat fred: Temperatura de conservació  $\leq 8^{\circ}\text{C}$ . Es manté a la nevera fins al moment de servir-ho.

Tot el menjar és per a consum immediat.

