

MENÚ FEBRER 2020 (SENSE LACTOSA)

		Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
		3	4	5	6	7
1a Setmana	Primer	Arròs tres delícies (pèsols, pernil dolç sense lactosa i truita)	Cigrons estofats amb espinacs	Crema de pastanaga i patates (sense llet i/o sense mantega i/o sense formatge)	Sopa de vegetals amb fideus	Estofat de patates amb verdures
	Segon	Rodó de gall d'indi amb xampinyons saltejats	Truita d'albergínia	Salsitxes de porc (sense llet) amb salsa de tomàquet	Pit de pollastre a la planxa	Lluç a la planxa amb samfaina
	Guarnició	Enciam, blat de moro i tomàquet	Enciam, cogombre i olives	Enciam i blat de moro	Tomàquet i olives	Enciam i pastanaga ratllada
	Postre	Fruita de temporada	logurt de soja	Fruita de temporada	Fruita de temporada	Fruita de temporada
		10	11	12	13	14
2a Setmana	Primer	Espirals amb salsa de tomàquet	Mongeta verda amb patata	Arròs saltejat amb bolets	Crema de carbassó, porro i patates (sense llet i/o sense mantega i/o sense formatge)	Estofat de mongetes blanques amb verdures
	Segon	Salmó a la planxa amb tires de carbassó al forn	Llom de porc a la planxa	Pit de gall d'indi a la planxa amb ceba confitada	Llenguado a la planxa amb tires de pastanaga al forn	Truita de pernil s/lactosa
	Guarnició	Enciam, pastanaga i olives	Enciam i tomàquet	Enciam, blat de moro i olives	Enciam, cogombre i ceba	Tomàquet i blat de moro
	Postre	Fruita de temporada	logurt de soja	Fruita de temporada	Fruita de temporada	Fruita de la temporada
		17	18	19	20	21
3a Setmana	Primer	Minestra de verdures (mongeta verda, patata, pastanaga i pèsols)	Arròs amb sofregit de ceba i tomàquet	Llenties estofades amb verdures	Macarrons a la napolitana (tomàquet, all, albahaca i oli)	Crema de carbassa i patata (sense llet i/o sense mantega i/o sense formatge)
	Segon	Cuixes de pollastre al forn	Lluç amb salsa verda	Truita de patates	Rodó de gall d'indi guisat amb ceba i pastanaga	Llom de porc a la planxa
	Guarnició	Enciam, cogombre i olives	Enciam, pastanaga i olives	Enciam, blat de moro i olives	Tomàquet i blat de moro	Enciam, cogombre i pastanaga
	Postre	logurt natural sense lactosa	Fruita de temporada	Fruita de temporada	Fruita de temporada	Fruita de temporada
		24	25	26	27	28
4a Setmana	Primer	FESTA	Cigrons estofats amb pastanaga	Arròs a la cassola amb verdures (carbassó, tomàquet, ceba, pebrots i brou de verdures)	Ensaladilla russa (patata, pastanaga, tonyina i pèsols)	Crema de verdures variades (porro, patata, coliflor, bròquil i ceba)(sense llet i/o sense mantega i/o sense formatge)
	Segon		Llom de porc a la planxa amb xampinyons saltejats	Verat al forn amb hortalisses saltejades (pebrot verd, pebrot vermell i albergínia)	Pit de pollastre a la planxa	Truita de ceba i carbassó
	Guarnició		Enciam, cogombre i pastanaga	Enciam i tomàquet	Enciam, blat de moro i olives	Tomàquet i ceba
	Postre		logurt natural sense lactosa	Fruita de temporada	Fruita de temporada	Fruita de temporada

Aquest menú està elaborat per una nutricionista col·legiada.

L'AEI Institut Montserrat treballa per oferir als alumnes un menjar de qualitat, és per això que entre els nostres proveïdors està La Fageda (empresa amb un gran projecte social que ens serveix els làctics), Casa Ametller (fruita i verdura de proximitat i fresca), Fidemus (peix fresc), etc.