

Totes les FRUITES, les VERDURES, les LLEGUMS, les PASTES i els LÀCTICS utilitzats en l'elaboració dels menús, provenen de l'agricultura ecològica, la VEDELLA i el PORC són productes ecològics certificats per la CCPAE (Consell Català de la Producció Agrària Ecològica).

Menü CONGRÉS INDIANS vegetarià MARÇ 2019					
	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
					1
dinar					<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Crema de verdura</li> <li>▪ Barretes d'espelta amb col llombarda i olives verdes</li> <li>▪ Fruita</li> </ul>
	4	5	6	7	8
dinar	<b>FESTA DE LLIURE DISPOSICIÓ</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Cous-cous amb ceba i pastanaga</li> <li>❖ Truita de verdures amb tomàquet i orenga</li> <li>❖ Fruita</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Crema de verdura</li> <li>❖ Croquetes d'arròs i lleties amb amanida</li> <li>❖ logurt</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Sopa de pasta</li> <li>❖ Mandonguilles vegetals amb enciam i pastanaga</li> <li>❖ Fruita</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Patata i verdures</li> <li>❖ Estofat de tempeh amb enciam i tomàquet</li> <li>❖ Fruita</li> </ul>
	11	12	13	14	15
dinar	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Tallarines amb salsa de xampinyons</li> <li>➤ Tofu a l'anadalusa amb ceba i patata</li> <li>➤ Fruita</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Crema de verdura</li> <li>➤ Truita de patata amb enciam i cogombre</li> <li>➤ Fruita</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Arròs amb verdures</li> <li>➤ Mongetes guisades</li> <li>➤ logurt</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Patata i verdura</li> <li>➤ Hamburguesa vegetal amb ceba confitada</li> <li>➤ Fruita</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Espaguetis amb samfaina</li> <li>➤ Mandonguilles vegetal amb enciam i tomàquet</li> <li>➤ Fruita</li> </ul>
	18	19	20	21	22
dinar	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Arròs al pesto</li> <li>✓ Tofu arrebossat amb enciam i cogombre</li> <li>✓ Fruita</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Sopa de pasta</li> <li>✓ Falafel de cigrons amb cúrcuma</li> <li>✓ logurt</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Patata i verdura</li> <li>✓ Barretes d'espelta amb ceba i xampinyons</li> <li>✓ Fruita</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Lleties guisades</li> <li>✓ Estofat de seità amb enciam i olives</li> <li>✓ Fruita</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Crema de verdures</li> <li>✓ Pizza de verdures amb enciam i remolatxa</li> <li>✓ Fruita</li> </ul>
	25	26	27	28	29
dinar	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Arròs amb samfaina</li> <li>▪ Tofu arrebossat amb carbassa</li> <li>▪ Fruita</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Macarrons amb salsa de tomàquet</li> <li>▪ Tempeh amb pastanaga al forn</li> <li>▪ Fruita</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Crema de verdura</li> <li>▪ Truita de patata amb enciam i remolatxa</li> <li>▪ Fruita</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Cous-cous amb ceba i pastanaga</li> <li>▪ Lleties guisades</li> <li>▪ logurt</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Patata amb (2)verdures</li> <li>▪ Hamburguesa vegetal amb ketchup casolà amb enciam i remolatxa</li> <li>▪ Fruita</li> </ul>