

Menú sense làctics



Juny 2018

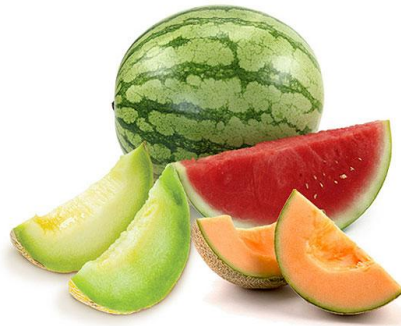
Dilluns

Dimarts

Dimecres

Dijous

Divendres



<p>1 Vichyssoise (crema de porro i patata)</p> <p>Llom arrebossat i pastanaga ratllada</p> <p>Fruita del temps</p>
<p>I per sopar... Bol de sopa de tomàquet fresca amb alfàbrega Lassanya de verdures Broqueta de síndria i meló</p>

<p>4 Amanida variada (enciam, tomàquet, pastanaga i olives) (Sopa de verdures) Paella d'arròs marinera (amb peix, sípia, gambetes i calamar) Fruita del temps</p>	<p>5 Espaguetis amb salsa de tomàquet i tonyina Trita de carbassó amb tomàquet amanit logurt soja o s/lactosa</p>	<p>6 Verdura (mongeta tendra) amb patates Pollastre arrebossat amb pastanaga ratllada Fruita del temps</p>	<p>7 Cigrons amb sofregit de tomàquet i ceba Filet de lluç al forn amb verdures i amanida d'enciam Fruita del temps</p>	<p>8 Gaspatxo (sopa freda de tomàquet) O crema de pastanaga Fricandó de vedella amb bolets i cuscús Fruita del temps</p>
<p>I per sopar... Crema de bolets Filet de porc a la planxa amb carbassó arrebossat Fruita del temps</p>	<p>I per sopar... Amanida de patata Llenguado a la planxa amb pebrot fregit Mduixes amb suc de taronja</p>	<p>I per sopar... Crema de meló amb encenalls de pernil salat Bacallà fregit amb tomàquet al forn Gelatina de fruites</p>	<p>I per sopar... Amanida amb mongeta verda, tomàquet, ceba i pernil cuit Broqueta de gall dindi i verdures Fruita del temps</p>	<p>I per sopar... PLAT ÚNIC: Amanida verda i pa amb tomàquet amb truita de patates Gelut soja o s/lactosa</p>
<p>11 Patates bullides amb pell i amanida Trita d'espínacs i pastanaga ratllada Fruita del temps</p>	<p>12 Amanida de lleties (amb tomàquet, ceba i pastanaga) Pollastre al forn amb llimona i amanida d'enciam logurt soja o s/lactosa</p>	<p>13 Arròs amb samfaina Seitó fresc a l'andalusa i amanida de tomàquet Fruita del temps</p>	<p>14 Crema de carbassó Botifarra de porc al forn amb seques Fruita del temps</p>	<p>15 Macarrons napolitana (amb salsa de tomàquet) Barretes de lluç amb amanida de tomàquet Fruita del temps</p>
<p>I per sopar... PLAT ÚNIC: Arròs a la cubana (amb ou fregit, plàtan al forn i salsa de tomàquet) Fruita del temps</p>	<p>I per sopar... Crema de carbassa tèbia Llonza de vedella a la planxa amb patata al forn Fruita del temps</p>	<p>I per sopar... Amanida de tomàquet i fruits secs Pit de gall dindi a la planxa amb carbassó al forn Batut de plàtan i maduixa</p>	<p>I per sopar... Salmorejo amb crostonets Salmó al papillote amb verdures Poma al forn</p>	<p>I per sopar... Amanida Cèsar Crestes d'espínacs, panses i bacon Macedònia de fruites</p>
<p>18 Pastís fred de patata (amb tonyina, enciam i olives) Bunyols de bacallà casolans i tomàquet amanit Fruita del temps</p>	<p>19 Arròs bullit amb salsa de tomàquet Filet de lluç a l'orli amb amanida d'enciam logurt soja o s/lactosa</p>	<p>20 Empedrat de mongetes seques (amb tomàquet, tonyina, ceba i pebrot) Hamburguesa de vedella al forn amb ceba i amanida d'enciam Fruita del temps</p>	<p>21 Amanida de pasta (amb pernil cuit, tomàquet i olives) Trita fines herbes amb pa amb tomàquet i pastanaga ratllada Fruita del temps</p>	<p>22 Entremesos (pernil cuit, llonganissa) amb amanida variada Pit de gall dindi al forn amb patates fregides Gelat soja o s/lactosa</p>
<p>I per sopar... Gaspatxo amb picat de poma, ceba i pebrot verd Hamburguesa de peix amb patates fregides Fruita del temps</p>	<p>I per sopar... Amanida verda Cuixetes de pollastre a l'allet Fruita del temps</p>	<p>I per sopar... Amanida russa Trita d'espínacs i ceba amb tomàquet amanit Broqueta de síndria i meló</p>	<p>I per sopar... Pinya amb pernil Carbassó farcit de verdures Fruita del temps</p>	<p>I per sopar... PLAT ÚNIC: Pizza al gust Mduixes amb suc de taronja natural</p>

. Els règims puntuals s'han de demanar a la cuina **abans de les 10 del matí (93 581 10 82)**

. Els primers plats de llegum i pasta són de producció ecològica.

. Un dia a la setmana mengem el pa integral.

. Els plats entre parèntesi són específics per als/les alumnes d'Infantil.

. Aquest menú pot ser modificat per causes imprevistes o de força major.

. Per a qualsevol consulta ens trobareu a l'Escola i/o al telèfon 93 581 10 82 de 9h a 12h.

. Menú revisat i sopars proposats per Lídia Arumí Riera, Diplomada en Dietètica i Nutrició Humana, per a Educadors 4uatres SL.

