

# Menú sense ou



Juny 2018

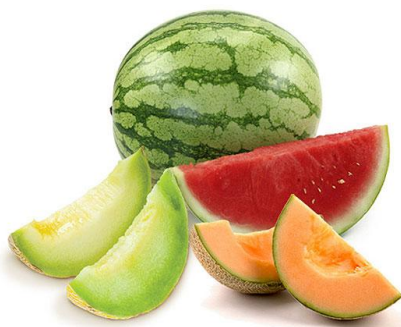
Dilluns

Dimarts

Dimecres

Dijous

Divendres



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

<p><b>4</b></p> <p>Amanida variada (enciam, tomàquet, pastanaga i olives)</p> <p>(Sopa de verdures)</p> <p>Paella d'arròs marinera (amb peix, sípia, gambetes i calamar)</p> <p><b>Fruita del temps</b></p>	<p><b>5</b></p> <p>Espaguetis amb salsa de tomàquet i tonyina</p> <p>Llom a la planxa amb tomàquet amanit</p> <p><b>logurt natural</b></p>	<p><b>6</b></p> <p>Verdura (mongeta tendra) amb patates</p> <p>Pollastre arrebossat (sense ou) amb pastanaga ratllada</p> <p><b>Fruita del temps</b></p>	<p><b>7</b></p> <p>Cigrons amb sofregit de tomàquet i ceba</p> <p>Filet de lluç al forn amb verduretes i amanida d'enciam</p> <p><b>Fruita del temps</b></p>	<p><b>8</b></p> <p>Gaspatxo (sopa freda de tomàquet) O crema de pastanaga</p> <p>Fricandó de vedella amb bolets i cuscús</p> <p><b>Fruita del temps</b></p>
<p><b>I per sopar...</b></p> <p>Crema de bolets</p> <p>Filet de porc a la planxa amb carbassó arrebossat sense ou</p> <p>Fruita del temps</p>	<p><b>I per sopar...</b></p> <p>Amanida de patata</p> <p>Llenguado a la planxa amb pebrot fregit</p> <p>Maduixes amb suc de taronja</p>	<p><b>I per sopar...</b></p> <p>Crema de meló amb encenalls de pernil salat</p> <p>Bacallà fregit amb tomàquet al forn</p> <p>Mousse de iogurt</p>	<p><b>I per sopar...</b></p> <p>Amanida amb mongeta verda, tomàquet, ceba i formatge feta</p> <p>Broqueta de gall dindi i verdures</p> <p>Fruita del temps</p>	<p><b>I per sopar...</b></p> <p><b>PLAT ÚNIC:</b></p> <p>Amanida verda i pa amb tomàquet amb embotit</p> <p>Gelat</p>
<p><b>11</b></p> <p>Patates bullides amb pell i amanida</p> <p>Gall dindi a la planxa i pastanaga ratllada</p> <p><b>Fruita del temps</b></p>	<p><b>12</b></p> <p>Amanida de lleties (amb tomàquet, ceba i pastanaga)</p> <p>Pollastre al forn amb llimona i amanida d'enciam</p> <p><b>logurt natural</b></p>	<p><b>13</b></p> <p>Arròs amb samfaina</p> <p>Seitò fresc a l'andalusa i amanida de tomàquet</p> <p><b>Fruita del temps</b></p>	<p><b>14</b></p> <p>Crema de carbassó</p> <p>Botifarra de porc al forn amb seques</p> <p><b>Fruita del temps</b></p>	<p><b>15</b></p> <p>Macarrons napolitana (amb salsa de tomàquet)</p> <p>Filet de lluç a l'andalusa amb amanida de tomàquet</p> <p><b>Fruita del temps</b></p>
<p><b>I per sopar...</b></p> <p><b>PLAT ÚNIC:</b></p> <p>Arròs amb salsa de tomàquet, plàtan al forn i salsitxes planxa)</p> <p>Fruita del temps</p>	<p><b>I per sopar...</b></p> <p>Crema de carbassa tèbia</p> <p>Llonza de vedella a la planxa amb patata al forn</p> <p>Fruita del temps</p>	<p><b>I per sopar...</b></p> <p>Amanida grega</p> <p>Pit de gall dindi a la planxa amb carbassó al forn</p> <p>Batut de plàtan i maduixa</p>	<p><b>I per sopar...</b></p> <p>Salmorejo amb crostonets</p> <p>Salmó al papillote amb verduretes</p> <p>Poma al forn</p>	<p><b>I per sopar...</b></p> <p>Amanida Cèsar</p> <p>Crestes d'espinaç, panses i bacon</p> <p>Macedònia de fruites</p>
<p><b>18</b></p> <p>Pastís fred de patata (amb tonyina, enciam i olives)</p> <p>Bunyols de bacallà casolans (sense ou) i tomàquet amanit</p> <p><b>Fruita del temps</b></p>	<p><b>19</b></p> <p>Arròs bullit amb salsa de tomàquet</p> <p>Filet de lluç a l'andalusa amb amanida d'enciam</p> <p><b>logurt natural</b></p>	<p><b>20</b></p> <p>Empedrat de mongetes seques (amb tomàquet, tonyina, ceba i pebrot)</p> <p>Hamburguesa de vedella al forn amb ceba i amanida d'enciam</p> <p><b>Fruita del temps</b></p>	<p><b>21</b></p> <p>Amanida de pasta (amb formatge fresc, pernil cuit i olives)</p> <p>Pollastre al forn i pastanaga ratllada</p> <p><b>Fruita del temps</b></p>	<p><b>22</b></p> <p>Entremesos (pernil cuit, llonganissa, formatge) amb amanida variada</p> <p>Pit de gall dindi al forn amb patates fregides</p> <p><b>Gelat</b></p>
<p><b>I per sopar...</b></p> <p>Gaspatxo amb picat de poma, ceba i pebrot verd</p> <p>Hamburguesa de peix amb patates fregides</p> <p>Fruita del temps</p>	<p><b>I per sopar...</b></p> <p>Amanida verda</p> <p>Cuixetes de pollastre a l'allet</p> <p>Fruita del temps</p>	<p><b>I per sopar...</b></p> <p>Amanida russa</p> <p>Llobarro a la planxa amb tomàquet amanit</p> <p>Broqueta de síndria i meló</p>	<p><b>I per sopar...</b></p> <p>Pinya amb pernil</p> <p>Carbassó farcit de verdures</p> <p>Fruita del temps</p>	<p><b>I per sopar...</b></p> <p><b>PLAT ÚNIC:</b></p> <p>Pizza al gust</p> <p>Maduixes 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 Lidia Arumí Riera, Diplomada en Dietètica i Nutrició Humana, per a Educadors 4uatres SL.

