

april maig juny

MENÚ DE PRIMAVERA

CURS 2021-2022
Ref.:M-IM-21-22-3T-B

	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
SETMANA 1 Del 19 al 22 d'abril Del 16 al 20 de maig Del 13 al 17 de juny	Arròs a la napolitana (all, tomàquet i alfàbrega) Arròs saltejat amb xampinyons Hamburgueses de pollastre a la planxa Hamburgueses de pollastre amb formatge Amanida d'enciam iceberg amb pastanaga ratllada Fruita	Llenties estofades amb verdures (pastanaga, nap i patata) Empedrat de llenties (ceba, pebrot verd i vermell) Truita de patates i ceba Truita d'espínacs Pa amb tomàquet Fruita	Crema de carbassó tèbia amb rostos de pa torrat Torrada d'hortalisses al forn Llom rostit amb patates i xampinyons Llom a la planxa amb salsa barbacoa amb patates i xampinyons Fruita	Macarrons amb salsa de formatge Macarrons al pesto Bunyols de bacallà Filet de lluç a la planxa Amanida d'enciam romà amb olives logurt natural	Mongeta tendra amb patates Mongetes tendres de la "iaia" (tonyina, pebrot vermell, ou dur i formatge gratinat) Pit de pollastre a la planxa amb canyella i llimona Pit de pollastre amb all i julivert Amanida d'enciam trocadero amb blat de moro Fruita
SETMANA 2 Del 25 al 29 d'abril Del 23 al 27 de maig Del 31 de maig al 4 de juny Del 20 al 22 de juny	Sopa de verdures Gaspatxo Filet de lluç al forn amb patates i ceba Lluç a la planxa amb patates i ceba Amanida d'enciam iceberg amb olives Fruita	Espínacs amb patates Espínacs saltejats amb alls Mandonguilles de pollastre a la catalana amb daus de carbassa Hamburgueses de pollastre a la planxa Fruita	Amanida d' arròs (blat de moro, tonyina i olives) Arròs saltejat amb verdures (ceba, pebrot verd i vermell) Truita a la francesa Truita de patates i carbassó Amanida de tomàquet i formatge fresc Fruita	Cigrons amb oli d'alfabrega Amanida de cigrons (ceba, pebrot verd i vermell) Pollastre al forn amb llimona Pit de pollastre a la planxa Patata al caliu logurt natural	Espirals amb tomàquet, orenga i formatge ratllat Espirals amb salsa de bolets Hamburgueses de peix a la planxa amb maionesa Lluç a la planxa Amanida d'enciam romà amb canonges Fruita
SETMANA 3 Del 2 al 6 de maig Del 30 al maig al 3 de juny	Llenties estofades amb arròs Amanida de llenties Truita de patates Truita de formatge Carbassó arrebossat Fruita	Crema de pastanaga Vichyssoise Pizza de pernil dolç i formatge Pizza de verdures Amanida d'enciam fulla de roure amb blat de moro Fruita	Amanida de pasta (olives, gall dindi i blat de moro) Espirals saltejats amb xampinyons Filet de lluç a la marinera Calamars a la romana Amanida d'enciam i tomàquets cherrys Fruita	Mongeta tendra amb patates Mongeta tendra saltejada amb pernil Croquetes de pollastre Crestes de tonyina Amanida d'enciam iceberg amb blat de moro logurt natural	Arròs amb tomàquet Arròs saltejat amb bolets Pit de pollastre a la planxa amb allada Pit de pollastre arrebossat Amanida d'enciam fulla de roure amb olives Fruita
SETMANA 4 Del 9 al 13 de maig Del 6 al 10 de juny	Tortellini a la sorrentina Tortellini amb salsa de formatge Filet de lluç arrebossat Filet de lluç a la planxa Amanida d'enciam iceberg amb espínacs baby Fruita	Amanida russa Minestra de verdures (mongeta tendra, patates i pastanaga) Pollastre rostit amb ceba i lloret Cuixetes de pollastre a l'allet Albergínies arrebossades Fruita	Arròs tres delícies (pèsols, pernil dolç i truita) Arròs de verdures amb salsa de soja (pebrot verd i vermell i ceba) Mandonguilles de vedella amb salsa de tomàquet Hamburgueses de vedella a la planxa Amanida d'enciam romà amb olives Fruita	Pèsols amb patates Pèsols amb patates saltejats amb bacó Truita de pernil dolç Truita de patates i carbassó Amanida d'enciam romà amb olives logurt natural	Sopa de brou Crema de verdures freda Estofat de gall dindi amb daus de patates Gall dindi amb salsa de soja i sèsam Amanida d'enciam trocadero amb tomàquets cherry Fruita

LLEGGENDA

Negreta: Producte Ecològic

Gris: 2a opció per a l'ESO

MENÚ DE RÈGIM:

Arròs bullit / Verdura

Pollastre / Lluç / Bistec a la planxa

logurt / Poma

FRUITA DEL TEMPS

Maduixes Meló

Cireres Préssec

Síndria Pruna

INFORMACIÓ D'INTERÈS

- Es servirà pa integral un cop a la setmana.
- Utilitzem oli d'oliva per amanir i oli de girasol alt oleic per fregir.