

SETEMBRE 2018

BASAL

ESCOLA L'AMETLLA

DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES

10

11 FESTA

12 Arròs amb tomàquet fre-
gít
Truita francesa amb amanida
verda
logurt

13 Crema de verdures i pèsols
Pollastre guisat amb bolets
Fruita del temps

14 Pasta a la bolonyesa
(formatge ratllat)
Bunyols casolans de peix
amb tomàquet amanit
Gelat

17 Cigrons amb espinacs
Varetes de peix (forn) i
tomàquet amanit
Fruita de temporada

18 Estofat de patata
Truita francesa amb amanida
variada
Fruita de temporada

19 Espirals de tonyina
(formatge ratllat)
Salixes i amanida verda
logurt

20 Arròs amb verdures
Filet de peix arrabossat
amb tomàquet al forn
Fruita de temporada

21 Crema de carbassó
Bou guisat amb verdures
Fruita amb almívar

24 Mongeta tendra i patata
Pollastre al forn amb amanida
de tomàquet
Fruita de temporada

25 Arròs a la cassola
Croquetes de peix amb
amanida verda
Fruita de temporada

26 Macarrons napolitana
(formatge ratllat)
Bacallà forn amb samfaina
logurt

27 Llentilles estofades
Truita francesa amb amanida
variada
Fruita de temporada

28 Sopa minestrone
Mandonguilles a la jardine-
ra
Cóc casolà

Tradiccionarius catering es reserva el dret de modificar els menús sempre que sigui per causes alienes a la seva voluntat