



Menú Sense porc · Novembre 2017

ESCOLA SANTA CATERINA



Menjars de la Mediterrània

ISO 9001 · ISO 14001 · ISO 20900

Tel: 977 795 212
mediterraniamenjars.com

Mediterrània Menjars ens reservem el dret a modificar els menús sempre i quan sigui per causes alienes a la nostra voluntat.

Dilluns

Dimarts

Dimecres

Dijous

Divendres

Menú supervisat per la dietista-Nutricionista:
Anna Pérez. Núm. CODINUCAT: CAT472

01 novembre

FESTA

02 novembre

Arròs tres delícies
(pèsols, pastanaga i moresc)
Truita de tonyina amb pastanaga
ecològica ratllada amanida
iogurt

03 novembre

Macarrons amb tomàquet
Peix fresc al forn amb làmines
de carbassó i ceba
Fruita de temporada

06 novembre

Fideuà
Truita a la francesa amb
enciam ecològic amanit i olives
Fruita de temporada

07 novembre

Arròs amb tomàquet
Peix fresc al forn
amb ceba i xampinyons
Fruita de temporada

08 novembre

Sopa de verdures amb pistons
Pernilets de pollastre amb
porro i pastanaga
Fruita de temporada

09 novembre

Cigrons guisats amb verdures
Peix fresc de llotja petit arrebossat
amb pebrot amanit a tires
iogurt

10 novembre

Patata amb verdura de
temporada ecològica
Figuretes de peix amb pastanaga
ecològica ratllada
Fruita de temporada

13 novembre

Llenties guisades amb arròs
Conill guisat amb porro i carbassó
Fruita de temporada

14 novembre

Espirals a la carbonara
(sense pernil dolç)
Peix fresc al forn amb tomàquet
a làmines
Fruita de temporada

15 novembre

Vichyssoise
Truita de patata amb pastanaga
ecològica ratllada
Fruita de temporada

16 novembre

Arròs de verdures
Peix fresc de llotja petit arrebossat
amb enciam ecològic amanit i olives
iogurt

17 novembre

Sopa de verdures amb fideus
Figuretes de peix amb patates fregides
Fruita de temporada

20 novembre

Pèsols saltejats amb ceba
*Pollastre de l'àvia amb arròs
de guarnició*
Fruita de temporada

21 novembre

Arròs amb tomàquet
Peix fresc al forn amb ceba
i tomàquet ecològic amanit
Fruita de temporada

22 novembre

Crema de carabassa ecològica
Truita amb carbassó i ceba
Fruita de temporada

23 novembre

Espaguetis al pesto
Peix fresc de llotja petit arrebossat
amb enciam ecològic amanit i olives
iogurt

24 novembre

Sopa de pollastre amb pistons
Truita de patata amb carbassó
a la planxa
Fruita de temporada

27 novembre

Tallarines a la napolitana
Daus de vedella estofats
amb pastanaga
Fruita de temporada

28 novembre

Crema de verdures de
temporada ecològiques
Truita a la francesa
amb enciam ecològic amanit i olives
Fruita de temporada

29 novembre

Arròs negre
Peix fresc al forn amb porro
Fruita de temporada

30 novembre

Llenties guisades amb verdures
Figuretes de peix
amb patates fregides
Flam de vainilla

POSTRES: La selecció de fruita fresca canvia diàriament entre: pera, taronja, poma i plàtan.

*El plat "Pollastre de l'àvia amb arròs de guarnició"
és el segon premi de la 1a edició del concurs **Elabora la teva recepta!***

