



## MENJADOR ESCOLAR 2023-2024

# MENÚ

Setmana	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
1	<p><b>PURÉ</b> Patata, ceba carabassó o pastanaga amb daus de pa torrat</p> <p><b>LLONGANISSA AL FORN</b> amb tomàquet fregit</p> <p><b>FRUITA</b></p>	<p><b>LLENTIES</b> amb arròs, ceba i tomàquet</p> <p><b>OU DUR</b> amb amanida de tomàquet, pastanaga, panís, olives i tonyina.</p> <p><b>FRUITA</b></p>	<p><b>BROU</b> Ossos d'espinaça , gallina, braons de corder , col, pastanaga, api, patata i</p> <p><b>POLLASTRE AL FORN</b> amb ceba, alls i acompanyat amb patates rosses.</p> <p><b>FRUITA</b></p>	<p><b>VERDURA</b> Mongeta tendra i patata.</p> <p><b>HAMBURGUESA A LA PLAXA DE VEDELLA</b> amb amanida d'enciam i olives.</p> <p><b>POSTRE LACTIC</b></p>	<p><b>MACARRONS</b> amb carn de vedella , ceba i tomàquet, gratinats al forn amb formatge.</p> <p><b>(*)CROQUETES, BARRETES O CALAMARS</b> Amb enciam i olives</p> <p><b>FRUITA</b></p>
2	<p><b>LLENTIES</b> amb arròs, ceba i tomàquet.</p> <p><b>TRUITA A LA FRANCESA</b> Ou pasteuritzat, amanida de tomàquet, olives i cogombre,</p> <p><b>FRUITA.</b></p>	<p><b>SOPA DE PEIX AMB ARRÒS I FIDEUS</b> Filet de lluç, patates, pastanagues, api i porros.</p> <p><b>PINXOS</b> amb patates al forn.</p> <p><b>FRUITA</b></p>	<p><b>ARRÒS BLANC amb tomàquet</b></p> <p><b>MANDONGUILLES de vedella amb pastanaga, ceba, tomàquet i pèsols</b></p> <p><b>FRUITS SECS</b></p>	<p><b>PURÉ</b> Patata, ceba, espinacs o bleda, i ceba</p> <p><b>POLLASTRE AL FORN</b> amb ceba, alls i acompanyat amb xampinyons</p> <p><b>POSTRE LÀCTIC</b></p>	<p><b>FIDEUS A LA CASSOLA</b> amb ceba i tomata.</p> <p><b>HALIBUT</b> arrebossat salsa tomata i maionesa</p> <p><b>FRUITA</b></p>
3	<p><b>VERDURA</b> Mongeta tendra i patata.</p> <p><b>LLONGANISSA AL FORN</b> amb tomata fregida.</p> <p><b>FRUITA</b></p>	<p><b>MACARRONS</b> amb carn de vedella , ceba i tomàquet gratinats al forn amb formatge.</p> <p><b>GALL DE SANT PERE</b> amb tomata i olives.</p> <p><b>POSTRE LÀCTIC</b></p>	<p><b>BROU</b> . Ossos d'espinaça , gallina, braons de corder , col, pastanaga, api, patata i xirivia.</p> <p><b>PIT DE GALL D'INDI</b> A la planxa amb enciam i olives</p> <p><b>FRUITA</b></p>	<p><b>CIGRONS AMB ARROS</b> amb ceba i tomata.</p> <p><b>OU DUR</b> amb beixamel i formatge gratinat al forn</p> <p><b>FRUITA</b></p>	<p><b>ARRÒS CALDOS DE VERDURES</b> Pèsols, pastanaga, col, api, porro, patata i ceba.</p> <p><b>POLLASTRE AL FORN</b> amb ceba , alls i acompanyat amb patates fregides.</p> <p><b>FRUITA</b></p>
4	<p><b>LLENTIES</b> amb arròs, ceba i tomàquet</p> <p><b>TRUITA A LA FRANCESA</b> Ou pasteuritzat, amanida de tomàquet, olives i pipes</p> <p><b>FRUITA</b></p>	<p><b>SOPA DE PEIX AMB ARRÒS I FIDEUS</b> Filets de lluç, patates , pastanagues, api Porros,ceba i xirivies.</p> <p><b>HAMBURGUESA A LA PLANXA</b> amb patates i quètxup</p> <p><b>FRUITA</b></p>	<p><b>ESPAGUETIS</b> Amb ceba i tomàquet gratinats al forn amb formatge.</p> <p><b>BACALLA</b> fregit amb enciam i olives.</p> <p><b>POSTRE LÀCTIC</b></p>	<p><b>ARROS BLANC</b> amb tomàquet.</p> <p><b>FRICANDÓ DE VEDELLA</b> Ceba, pastanaga, tomàquet i xampinyons.</p> <p><b>FRUITA</b></p>	<p><b>BROU</b> Ossos d'espinaça , gallina, braons de corder , col, pastanaga, api, patata i xirivia.</p> <p><b>LLUÇ AL FORN</b> patata i ceba</p> <p><b>FRUITA</b></p>

Aquests menús poden modificar-se si les circumstàncies ho requereixen . En èpoques de calor es prepara un menú més fresc canviant verdura per ensaladilla, i les llegums per amanides i pasta. A les postres l'intercanvi és amb gelat.. (\*)Setmanes alternes.