

JUNY 21

SENSE CARN

ESCOLA SANT JORDI

DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES

1 Arròs amb verdures (ceba, carbassó i pebrot)
Truita a la francesa amb amanida (enciam, olives farcides i panís)
Fruita de temporada

2 Crema d'albergínia escalibada
Suquet de peix amb verdures i patata
logurt

3 Llenties guisades amb verdures
Filet de peix amb sanfaina
Fruita de temporada

4 Espaguetis amb hortalises triturades i tomàquet (formatge ratllat)
Croquetes de peix amb enciam i cogombre
Gelats

7 Mongeta tendra amb patata
Peix al forn amb patata i ceba
Fruita de temporada

8 Cigrons amb verdures
Lluç a l'ametlla
Fruita de temporada

9 Arròs 3 delícies (pèsols, pastanaga, panís i tonyina)
Truita a la francesa amb tomàquet forn
logurt

10 Crema de verdures i llegums
Hamburguesa de peix amb escalivada
Fruita de temporada

11 Macarrons napolitana (formatge ratllat)
Varetes de peix amb amanida verda
Natilla

14 Arròs a la milanesa (surimi ceba i pebrot)
Filet de peix arrebossat amb amanida verda
Fruita de temporada

15 Crema de carbassó
Peix a la jardinera
Fruita de temporada

16 Llenties guisades amb verdures
Suquet de peix amb patates xips
logurt

17 Sopa de pistons (fumet)
Truita de patata amb tomàquet fregit
Cóc casolà

18 Espirals amb tonyina (formatge ratllat)
Nuguets de peix amb amanida verda i olives farcides.
Gelats

21 FESTA D-ESTIU

22 FESTA FINAL DE CURS

Canalons d'espinacs
Pizza de formatge i tonyina
cuit amb amanida verda
Natilla

Macarrons napolitana (formatge ratllat)
Bunyols de peix amb tomàquet forn
Gelats

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

Lluïsa Garriga Balagué
NHD Col·legiada: CAT001664

Tradicionarius
Catering