

OCTUBRE 2021

BASAL

ESCOLA SANT JORDI

Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
				1 Pasta amb verdures tritu- rades Varetes de peix i tomàquet al forn Flam
4 Escudella Lluç a la basca Fruita de temporada	5 Crema de verdures de temporada Llom arrebossat amb tomàquet forn Fruita de temporada	6 Lenties estofades amb verdures i patata Truita a la francesa amb carbassó gratinat logurt	7 Arròs a la milanesa Hamburguesa de peix amb amaida variada Fruita de temporada	8 Espaguetis napolitana Mandonguilles a la jardine- ra Natilla
11 Sopa pistons Salsitxes amb tomàquet fregit Fruita de temporada	12 FESTA	13 Arròs cantonès Truita a la francesa amb tomàquet al forn logurt	14 Mongeta tendra Estofat de gall d'indi amb verdures Fruita de temporada	15 Macarrons a la bolonye- sa Bunyols de peix forn amb amanida verda Flam
18 Cigrons amb verdu- res Crestes amb tomàquet forn Fruita de temporada	19 Arròs amb tomàquet Truita a la francesa amb amanida verda Fruita de temporada	20 Mongeta tendra i patata Bacallà arrebossat amb sanfaina logurt	21 Sopa juliana Cuixetes de pollastre gui- sades amb verdures i bo- lets Fruita de temporada	22 Espirals amb tonyina Hamburguesa de carn mix- ta amb amanida Natilla
25 Lenties estofades amb verdura i patata Truita a la francesa amb carbassó gratinat Fruita de temporada	26 Sopa maravilla Vedella guisada amb ver- dures Fruita de temporada	27 Crema carbassa i pas- tanaga Filet de peix arrebossat amb amanida de tomàquet logurt	28 Arròs amb verdures Croquetes de peix i tomàquet forn Fruita de temporada	29 Pasta a la napolitana Pizza de pernil cuit i forma- tge Copa de xocolata

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

Lluïsa Garriga i Balagué
Nutricionista-dietista CAT001664

Tradicionarius
Catering