

OCTUBRE 2021

SENSE CARN

ESCOLA SANT JORDI

Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
				1 Pasta amb verdures tritu- rades Varetes de peix i tomàquet al forn Flam
4 Escudella (fumet) Lluç a la basca Fruita de temporada	5 Crema de verdures de temporada Peix 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 (sense pernil del país) Hamburguesa de peix amb amaida variada Fruita de temporada	8 Espaguetis napolitana Peix a la jardinera Natilla
11 Sopa pistons (fumet) Peix amb tomàquet fre- git Fruita de temporada	12 FESTA	13 Arròs cantonès (sense carn) Truita a la francesa amb tomàquet al forn logurt	14 Mongeta tendra Peix amb verdures al forn Fruita de temporada	15 Macarrons amb tonyina 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 (fumet) Peix guisades amb verdu- res i bolets Fruita de temporada	22 Espirals amb tonyina Hamburguesa de peix 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 (fumet) Peix amb verdures 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 tonyina i format- ge 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