

GENER 2022

BASAL

ESCOLA SANT JORDI

Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
3 FESTIU	4 FESTIU	5 FESTIU	6 FESTIU	7 FESTIU
10 Crema de pastanaga i ceba Pit de pollastre arrebossat amb carbassó en tempura Fruita de temporada	11 Sopa de fideus Lluç amb salsa verda amb ou dur i espàrrecs Fruita de temporada	12 Cigrons estofats amb verdures Gall d'indi amb ceba i pastanaga logurt	13 Mongeta tendra i patata Truita francesa amb tomàquet gratinat Fruita de temporada	14 JORNADA AMERICANA Amanida César Hamburguesa amb formatge i patates fregides Brownie
17 Llenties estofades amb verdures i patata Croquetes de pollastre amb amanida Fruita de temporada	18 Arròs a la milanesa Daus de vedella amb verdures Préssec en almívar	19 Crema de verdures Ous durs gratinats amb beixamel logurt	20 Sopa de pistons Filet de lluç a la catalana Fruita de temporada	21 Espirals amb tonyina Mandonguilles d'au a la jardinera Natilla
24 Mongeta tendra i patata saltejada amb pernil Truita francesa amb saltat de bolets Fruita de temporada	25 Crema de carbassó Llom arrebossat amb patates xips Fruita de temporada	26 Sopa juliana Cuixetes de pollastre guisades amb verdures logurt	27 Arròs tres delícies Salsitxes de pollastre amb escalivada Fruita de temporada	28 Espaguetis napolitana Crestes de tonyina amb amanida Flam
31 Crema de pèsols, porro i pastanaga Fideuà amb allioli Peres en almívar				

L'Onada catering es reserva el dret de modificar els menús sempre que sigui per causes alienes a la seva voluntat.

Helena Gràcia Gubau
Nutricionista—dietista

L'Onada
Càtering