

Menú escolar Abril - 2022



Dilluns

Dimarts

Dimecres

Dijous

Divendres

18

19

20

21

22

Espaguetis a la napolitana amb formatge ratllat
Nuggets de bròquil i formatge
Enciams variats amanits amb cogombre i olives negres
Fruita de temporada

i per sopar...
Crema de porros i rostes de pa
Filet de gall dindi a la planxa amb compota de poma i canyella
Fruita de temporada

Saltat de pèsols, patata, ceba i pernil salat
Truita a la francesa
Enciams variats amanits amb tomàquet verd i col llombarda
Fruita de temporada

i per sopar...
Sopa barrejada (verdures i carn del caldo amb pistons)
Fruita de temporada

Arròs amb verdures
Filet de lluç a la planxa
Rodanxetes de tomàquet i olives negres amanides amb oli d'oliva i orenga
Fruita de temporada

i per sopar...
Espinacs amb cigrons, panses i pinyons
Fruita de temporada

Sopa de lletres
Broqueta de pollastre a la planxa amb salsa quètxup
Enciams variats amanits amb col llombarda i blat de moro
Pastís de Sant Jordi

i per sopar...
Sopa casolana de pistons
Seitons al forn amb all i julivert
Alvocat i tomàquet amanit
Fruita de temporada

Peix fresc de mercat: No podem especificar el tipus de peix ni el seu mode de cocció perquè dependrà de la pesca, el temps i el mar. Sabem que serà peix de platja i sabem que seran lluç, mare de lluç, bacallanet, sorell, bròtola, llengudina, mòllera, truita de riu, salmó, orada, verat, moixina i seitó. Cada peix serà pescat en la seva temporada i les coccions seran diverses i les determinarà el tipus de peix. Els cuinarem a l'andalusa, a la romana, enfarinat, arrebossat, a la planxa, al forn amb verdures, al forn amb ceba, tomàquet i patates, amb salsa de tomàquet o salsa verda, amb salsa d'anet i també farem suquet amb patates

Menú Base Escoles PDM

Arròs, lleties, cigrons i mongetes seques ecològics.



Producte làctic



Empresa sostenible