



SETEMBRE 2020

DII. 14	Dm. 15	Dc. 16	Dj. 17	Dv. 18
MACARRONS ECO AMB SALSÀ DE TOMÀQUET I FORMATGE CROQUETES DE POLLASTRE I AMANIDA (enciam i pastanaga) FRUITA	CREMA VICHYSOICE (crema freda de porros) POLLASTRE AL FORN I PAT. ROSSES FRUITA	LLENTIES AMB VERDURETES (tomàquet, ceba, blat de moro) I SALSÀ VINAGRETA TRUITA A LA FRANCESA I AMANIDA (enciam, olives) FRUITA	ENSALADILLA RUSSA (patata, pèsols, pastanaga i maionesa) PEIX FRESC I AMANIDA (enciam, col llombarda) FRUITA	ARRÒS AMB TOMÀQUET OU DUR AMB SALSÀ VERDA I AMANIDA (enciam, poma) FRUITA
DII. 21	Dm. 22	Dc. 23	Dj. 24	Dv. 25
CREMA DE CARBASSÓ HAMBURGUESA DE POLLASTRE I AMANIDA (enciam, tomàquet) FRUITA	ESPAGUETIS AROMATITZATS AL ALL I ORENGA TRUITA DE PATATA I AMANIDA (enciam, pastanaga) FRUITA	AMANIDA D'ARRÒS (enciam, pastanaga, tomàquet) POLLASTRE AL FORN AMB XAMPINYONS FRUITA	PATATA I VERDURA (segons mercat) PEIX FRESC I AMANIDA FRUITA	AMANIDA DE BROTS TENDRES, FORMATGE FRESC I POMA ARRÒS MARINERA FRUITA
DII. 28	Dm. 29	Dc. 30	Elaborat per la nostra dietista Irene Rosa, Col·legiada nº 485	
MIL FULLS DE PATATA, CEBÀ I TOMÀQUET CALAMARS ANDALUSSA I AMANIDA (enciam, col llombarda) FRUITA	CREMA DE CARBASSÓ CANELONS I ENCIAM AMANIT FRUITA	ESPIRALS AMB SALSÀ DE TOMÀQUET I FORMATGE ALETES DE POLLASTRE ADOBADES AMANIDA (enciam, pastanaga) FRUITA		

Els nostres menús s'elaboren amb:

Fruites i verdures de temporada-ecològiques i/o de proximitat. Llegums, arròs i pasta ecològics. Carns i aus de proximitat.

Peix fresc del Mediterrani. Pa acabat de fer i salses pròpies. Formatge Fresc de Can Pere i iogurt de la Fageda.

Acreditats per el Projecte ECPAM (Escola amb cuina Promotora de l'Alimentació Mediterrània)

Revisat i aprovat per la Regidoria de Salut Projecte PRMe, (Projecte de Revisió de Menús Escolars)



Voleu veure quins plats tan bons fem per als vostres fills?

Seguiu-nos a les nostres xarxes socials "La Cuina de Jocs i Taula"