

Menú escolar Abril - 2024

Tenim a disposició de les famílies la informació sobre al·lèrgens



Dilluns

1

Dimarts

2

Crema de carbassó amb rostes de pa al forn
Macarrons a la bolonyesa vegetal
Fruita de temporada

Dimecres

3

Mongeta tendra amb patata
Mandonguilles mixtes amb salsa d'ametlles
Fruita de temporada

Dijous

4

Caldo vegetal amb pasta de llegum
Filet de gall dindi arrebossat
Fulles d'enciams variats amb dauets de pebrot vermell i blat de moro
Fruita de temporada

Divendres

5

Arròs integral amb salsa de tomàquet
Peix fresc de Mercat
Pastanaga ratllada, blat de moro, trossets de nous i fulles d'enciams romana
Iogurt natural

8

Crema de verdures de temporada
amb rostes de pa al forn
Fideuà de peix amb salsa alloli
Fruita de temporada

9

Amanida d'arròs (arròs, pastanaga, tomàquet vermell i olives verdes)
Truita de patata i ceba
Pa amb tomàquet
Fruita de temporada

10

Fesolets amb verdures
Croquetes d'espínacs
Rodanxetes de tomàquet madur, amb olives verdes, cogombre amb fulles d'enciam romana i vinagreta de iogurt grec, oli, menta i orenga
Iogurt natural

11

Hummus de cigrons amb bastonets de pastanaga i pa torrat
Estofat de pollastre amb guarnició d'arròs integral
Fruita de temporada

12

Amanida russa amb ou dur, tonyina i olives verdes (maionesa opcional)
Peix fresc de Mercat
Fulles d'enciams variats amb llunes de tomàquets cirerols i alfàbrega fresca
Fruita de temporada

15

Macarrons a la napolitana amb formatge ratllat
Truita de verdures
Fulles d'enciams variats amb dauets de pebrot vermell i blat de moro
Fruita de temporada

16

Bròquil i pastanagues amb patata
Llenties estofades amb arròs
Fruita de temporada

17

Arròs amb verdures
Hamburguesa de vedella a la planxa amb salsa de xampinyons
Fruita de temporada

18

Empedrat (mongetes seques, tomàquet vermell i olives verdes)
Pollastre al forn amb ceba
Pastanaga ratllada
Fruita de temporada

19

Cigrons bullits amb oli d'oliva
Peix fresc de Mercat
Rodanxetes de tomàquet madur, amb olives negres, formatge fresc, oli i orenga amb fulles d'enciam meravella
Iogurt natural

22

Coliflor gratinada amb beixamel
Croquetes de cigró casolanes
Pastanaga ratllada, blat de moro, trossets de nous i fulles d'enciams romana
Fruita de temporada

23

Sopa de lletres
Llibrets de porc farcits de pernil cuit i formatge
Enciams variats amanits amb cogombre i pastanaga
Pastís de Sant Jordi

24

Llenties amb verdures
Truita de patata i ceba
Fulles d'enciams variats amb dauets de pebrot vermell i blat de moro
Fruita de temporada

25

Crema de pastanaga amb rostes de pa al forn
Arròs a la cassola amb fesols i verdures
Fruita de temporada

26

Mongeta tendra amb patata
Peix fresc de Mercat
Enciams variats amanits amb cogombre i olives negres
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, llenguadina, mòllera, fruita 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.