

Menú escolar Juny - 2024

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



Dilluns

27 Maig

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

Dimarts

28 Maig

Cigrons bullits amb oli d'oliva
Truita de formatge
Fulles d'enciams variats amb cogombre, pastanaga ratllada i olivetes negres
Fruita de temporada

Dimecres

29 Maig

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

Dijous

30 Maig

Llenties estofades
Filet de gall dindi arrebossat
Fulles d'enciams variats amb dauets de pebrot vermell i blat de moro
Fruita de temporada

Divendres

31 Maig

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

3

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

4

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

5

Fesolets amb verduretes
Filet de lluç amb ceba, all i lloret al forn
Rodanxetes de tomàquet madur, amb olives verdes, cogombre amb fulles d'enciam romana i vinagreta de iogurt grec, oli, menta i orenga
Fruita de temporada

6

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

7

Croquetes de pollastre
Entrepànet de salsitxes amb assortit de salses
Patates rosses
Gelats de gel sabor

10

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

11

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

12

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

13

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

14

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

17

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

18

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

19

Mongeta tendra amb patata
Filet de lluç al forn amb salsa verda
Fruita de temporada

20

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

21

Espirals bullits amb oli d'oliva amb els ingredients per l'amanida
Cuixa de pollastre a la planxa amb maionesa
amb salseta de tomàquet casolana
Patates xips
Gelats de gel sabor

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.