

Menú escolar Maig - 2024

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



Dilluns

29 Abril

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

Dimarts

30 Abril

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

Dimecres

1

Dijous

2

Caldo vegetal amb pasta de llegum
Mandonguilles mixtes amb salsa d'ametlles
Fruita de temporada

Divendres

3

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

6

Crema de verdures de temporada
amb rostes de pa al forn
Fideus a la cassola
Fruita de temporada

7

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

8

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
logurt natural

9

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

10

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

13

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

14

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

15

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

16

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

17

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
logurt natural

20

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

21

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

22

Mongeta tendra amb patata
Pollastre rostit amb verdures i herbes aromàtiques
Fruita de temporada

23

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

24

Amanida de pasta amb blat de moro, olives verdes i pastanaga
Peix fresc de Mercat
Fulles d'enciams variats amb llunes de tomàquets cirerols i alfàbrega fresca
logurt natural

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.