

MENÚ MAIG I JUNY CURS 25/26

DILLUNS

Amanida de pasta
Llom arrebossat i
amanida
Fruita
4/5 i 1/6



DIMARTS

Llenties estofades amb verdures
Truita de pernil dolç amb enciam,
 pastanaga i olives
 Iogurt
5/5 i 2/6

DIMECRES

Amanida d'enciams i olives i nous
Arròs caldós amb verdures
Fruita
6/5 i 3/6

DIJOUS

Amanida Alemanya
 Bunyols de bacallà amb enciam
Fruita
7/5 i 4/6



DIVENDRES

Humus de cigrons amb totopos
Salsitxes a la planxa i enciam
Fruita
8/5 i 5/6

Llenties guisades amb hortalisses

Truita de tonyina amb
amanida Fruita
11/5 i 8/6

Crema de carbassó i pastanaga
 Macarrons amb crema de llet,
pernil dolç i formatge
Fruita
12/5 i 9/6

Amanida Russa amb maionesa
 Lluç al forn amb amanida
Iogurt
13/5 i 10/6

Arròs integral amb salsa de
tomàquet
Pollastre rostit amb allada
i amanida Fruita
14/5 i 11/6

Amanida completa
(enciam, tomàquet olives i ceba)
Estofat de gall d'indi amb ceba
Fruita
15/5 i 12/6

Crema de verdures
 Filet de Lluç arrebossat amb
enciam i blat de moro
 Iogurt
18/5 i 15/6

Mongeta tendra i patata bullida
Mandonguilles de vedella amb salsa
de tomàquet
Fruita
19/5 i 16/6

Espirals de colors amb oli d'oliva i
alfàbrega
 Tires de sípia al forn amb all i
julibert i amanida Fruita
20/5 i 17/6



Amanida de cigrons
 Truita de formatge amb
amanida
Fruita
21/5 i 18/6

Arròs amb saltat de verdures
Pit de pollastre a la planxa amb
enciam
Fruita
22/5 i 19/6



Arròs amb salsa de tomàquet
 Seitons enfarinats amb amanida
Fruita
26/5

Crema de verdures
 Pastis de patata gratinat al forn
Fruita
27/5

Llenties a la jardinera
 * Remenat d'ou i formatge
amb enciam i remolatxa
 Iogurt
28/5

Amanida d'enciams, poma i ceba
Macarrons a la bolonyesa
Fruita
29/5



1 Cacauets



2 Fruits secs



3 Mostassa



4 Soja



5 Ous



6 Tramussos



7 Llet



8 Peix



9 Gluten



10 Sèsam



11 Api



12 Sulfit



13 Mol·luscos



14 Crustacis

La fruita del mes es valorarà tenint en compte el mercat en què estem; durant els quatre dies de la setmana la fruita serà diferent. Durant tots els dies de la setmana el pa s'oferirà integral. El menjador Utilitza per cuinar oli d'oliva, per fregir oli d'oliva altooleic i per amanir oli d'oliva verge. La sal que utilitza el menjador per la preparació dels aliments, serà iodada o poca quantitat.

*Comercial o elaborat amb ou pasteuritzat.

Tots els menús s'adapten a les diferents necessitats de l'alumne, per motius d'al·lèrgies, intoleràncies o religió. En compliment del Reglament núm. 1169/2011 (UE) sobre la informació alimentària facilitada al consumidor.

El servei de menjador, disposa de la informació sobre al·lèrgens dels aliments que componen els menús que s'elaboren.

També es pot adaptar el menú per indisposicions puntuals (cal avisar al menjador abans de les 10:00 h del matí).