

2017 menú **setembre**

Mirat pel dret sóc un vegetal,
mirat al revés sóc un mineral. Què sóc?

NO OU

MENÚ MENJADOR ESCOLAR

dilluns

dimarts

dimecres

dijous

divendres

EL 95% DEL NOSTRE PRODUCTE ÉS DE PROXIMITAT I/O ECOLÒGIC
(verdures, fruita, llegums, cereals, làctics, etc.)

EL 95% DEL NOSTRE PEIX ÉS FRESC

LES CARNES I EL POLLASTRE SÓN DE GRANGES DE PROXIMITAT

Als nostres menús posem peix blau o blanc depenent del què trobem a la llotja

PASTA: ESPECIAL SENSE OU ARREBOSSATS SENSE OU

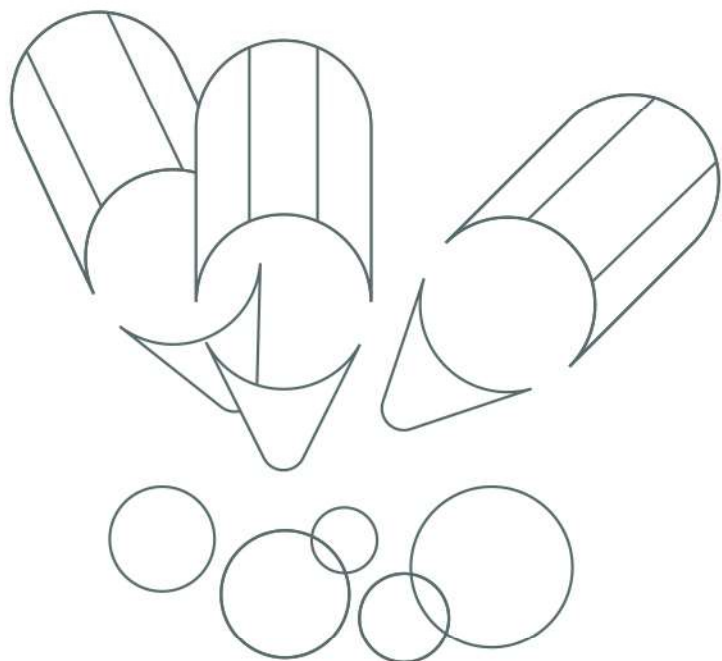
TOTS ELS PRODUCTES UTILITZATS SON SENSE OU S'UTILITZEN UTENSILIS INDIVIDUALS PER CUINAR CADA INTOLERÀNCIA

04	05	06	07	08
11	12	13	14	15
18	19	20	21	22
25	26	27	28	29
<p>Macarrons amb tomàquet i formatge</p> <p>Gall d'indi al forn</p> <p>i enciam amb remolatxa</p> <p>Peça de fruita</p> <p>Verdura variada (de temporada)</p> <p>Calamar en tempura de Ca la Mari de Sant Antoni i amanida variada</p> <p>Peça de fruita</p>	<p>Amanida de pasta (blat de moro, olives, pastanaga i pernil dolç)</p> <p>Croquetes de bacallà</p> <p>i enciam i cogombre</p> <p>Peça de fruita</p> <p>Cigronets de l'Anoia estofats amb verdures</p> <p>Pinxito de pollastre casolà</p> <p>i enciam amb tomàquet</p> <p>logurt Grec del Berguedà</p> <p>Espaguetis al pesto</p> <p>Pernilets de pollastre</p> <p>i enciam meravella</p> <p>Peça de fruita</p>	<p>Mongetes de Santa Pau estofades</p> <p>Pollastre al forn amb romaní</p> <p>i bastonet de pastanaga</p> <p>logurt d'ovella la Cleda</p> <p>Verdura del temps</p> <p>Peix al forn amb samfaina i enciam de Roure i cogombre</p> <p>Peça de fruita</p> <p>Llenties pardines amb rajolí d'oli</p> <p>Peix al forn amb herbetes</p> <p>i enciam i olives</p> <p>logurt Boisans</p>	<p>Crema de verdures de temporada</p> <p>Llom amb herbetes</p> <p>i enciam meravella i olives</p> <p>Peça de fruita</p> <p>Amanida d'arròs pèsols, tomàquet, cogombre, olives negres i blat de moro</p> <p>Hamburguesa de conill amb salseta de xampinyons i enciam meravella</p> <p>Peça de fruita</p> <p>Arròs amb tomàquet (sofregit de ceba i tomàquet)</p> <p>Gall d'indi al forn</p> <p>i enciam meravella</p> <p>Peça de fruita</p>	<p>Arròs amb salsa de verdures</p> <p>Peix al forn amb verdures i amanida variada</p> <p>Fruita</p> <p>Vichyssoise (patates, porros i crema de llet)</p> <p>Fideus a la cassola amb marisc</p> <p>i enciam i olives</p> <p>Peça de fruita</p> <p>Crema de verdures amb rostes</p> <p>Estofat de vedella</p> <p>i bastonet de pastanaga</p> <p>Peça de fruita</p>

2017 menú **setembre**

Solució a l'endevinalla: ARRÒS/SORRA

Proposta de sopars a casa



dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres
28	29	30	31	01
04	05	06	07	08
11	12	13	14	15
18	19	20	21	22
25	26	27	28	29
Crema de carbassó	Truita amb formatge i orenga amanida logurt	Arròs amb verdures	Macarrons amb tomàquet	Amanida variada
Mongeta verda amb patata i ceba dolça	Cous cous amb verdures	Peix blanc al forn	Salsitxes de porc	pa amb tomàquet i embotit
Mandonguilles amb tomàquet bastonets de pastanaga logurt	Salmó a la planxa tomàquet amanit Peça de fruita	tomàquet amanit Macedònia	verdures al forn logurt	logurt
Arròs amb xampinyons	Amanida de quinoa	Sopa de pistons	Crema de pastanaga	Amanida variada
Truita de ceba tendra i patata	Hamburguesa de vedella	Pollastre al forn amb llimona amanida logurt	Ous farcits amb tomàquet i tonyina xampinyons saltejats logurt	Pizza casolana
cogombre logurt	xampinyons a la planxa logurt	Crema de carbassa Albergínia farcida amb carn picada	Sopa de fideus Pinxos de pollastre	Fajites de pollastre, pebrot verd i vermell.
		amanida Peça de fruita	bastonets de pastanaga logurt	ceba i tomàquet logurt

Pinta'm !!!!