



CURS 2014-2015

Tlf. 691436020

AMB FRUITA I VERDURA DE TEMPORADA, ECOLÒGICA I DE PROXIMITAT.
OUS ECOLÒGICS. PEIX FRESC.

Tots els plats es poden acompanyar amb llesques de pa blanc o integral. Tots els nens i nenes tindran una gerra d'aigua per beure a la taula.

Recordeu que podeu fer qualsevol consulta referent a la cuina o al menjador trucant a la Coordinadora: Neus 938483226

	DIMARTS 4	DIMECRES 5	DIJOURS 6	DIVENDRES 7
	<ul style="list-style-type: none"> Amanida de tardor amb fruits secs. Vinagreta d'api i poma. Pollastre al forn amb salsa de poma. Fruita de temporada	<ul style="list-style-type: none"> Crema tèbia de xampinyons amb "picatostes" de pa torrat. Peix fresc: Maires amb amanida d'enciam i escarola. Fruita de temporada	<ul style="list-style-type: none"> Cus-cus a la menta, amb pernil dolç, fruits secs i vinagreta. Truita de patata i verdures, amb pa amb tomàquet de penjar. Fruita de temporada	<ul style="list-style-type: none"> Amanida de tardor amb germinats. Arròs integral amb trinxat vegetal de seitán i tempeh (proteïna), ceba i tomàquet. Amb xips de moniato. Fruita de temporada
DILLUNS 10	DIMARTS 11	DIMECRES 12	DIJOURS 13	DIVENDRES 14
<ul style="list-style-type: none"> Col i flor amb patates al vapor, amb un bon raig d'oli d'oliva. Sopa de lleties estofades amb costella. Fruita de temporada	<ul style="list-style-type: none"> Macarrons amb salsa de ceba, remolatxa i pastanaga. Ou dur amb enciam, olives i tonyina. Fruita de temporada	<ul style="list-style-type: none"> Crema de verdures de tardor. Pollastre a la cassola a l'allet amb patates. Fruita de temporada	<ul style="list-style-type: none"> Empedrat tebi (mongetes seques, tomàquet, tonyina i olives). Peix fresc arrebossat, amb pastanaga crua ratllada i germinats. Fruita de temporada	<ul style="list-style-type: none"> Amanida d'enciam i pastanaga ratllada amb germinats. Vinagreta. Fideus a la cassola amb costella, pollastre i botifarra negra. Batut de logurt amb plàtan.
DILLUNS 17	DIMARTS 18	DIMECRES 19	DIJOURS 20	DIVENDRES 21
<ul style="list-style-type: none"> Sopa de pollastre amb fideus i verdures.. Hamburguesa de vedella amb enciam i escarola. Amb gomassi. Fruita de temporada	<ul style="list-style-type: none"> Espaguetis amb tomàquet i formatge ratllat. Ou farcit amb tonyina i maionesa. Amanida del temps Fruita de temporada	<ul style="list-style-type: none"> Pastís de patata, tonyina, olives, tomàquet, enciam i salsa rosa. Pit de gall d'indi adobat amb llimona, a la planxa amb pastanaga ratllada. Fruita de temporada	<ul style="list-style-type: none"> Verdura al vapor. Bacallà amb enciam i pastanaga ratllada. Taronja adobada amb canyella	<ul style="list-style-type: none"> Caldós de cigrons amb romesco. Paté de tofu fet a l'escola, amb torradeta acompanyat d'enciam i germinats. logurt de llet d'ovella amb melmelada casolana
DILLUNS 24	DIMARTS 25	DIMECRES 26	DIJOURS 27	DIVENDRES 28
<ul style="list-style-type: none"> Pèsols amb patates al vapor. Gall d'indi adobat amb llimona, a la planxa amb pastanaga ratllada. Fruita de temporada	Plat únic: Ous al plat . Flam de búlgur amb xampinyons. Plàtan amb crema de iogurt i encenalls de xocolata i de coco	<ul style="list-style-type: none"> Mongetes seques estofades. Peix fresc (maires, seitons...) arrebossats, amb pastanaga ratllada i guarnició de mill. Fruita de temporada	<ul style="list-style-type: none"> Sopa de pollastre amb lletres. Salsitxes de pollastre amb amanida. Batut de taronja i plàtan amb canyella	<ul style="list-style-type: none"> Crema de carbassa i ceba amb picatostes de pa torrat. Bistec de seitán a la crema suau de pebres i xampinyons. Fruita de temporada

