

# MENJADOR ESCOLA MATAGALLS MENÚ PRIMAVERA MAIG 2016

CURS 2015-2016

AMB FRUITA I VERDURA DE TEMPORADA ECOLÒGICA I DE PROXIMITAT

Tif. 691436020-938483226

OUS ECOLÒGICS, IOGURTS D'OVELLA ARTESANS. COMPOTA FETA A L'ESCOLA.



Recordeu que podeu fer qualsevol consulta referent a la cuina o al menjador de l'Escola, trucant a l'AMPA, i parlant amb la Coordinadora, Sílvia.

DILLUNS 2	DIMARTS 3	DIMECRES 4	DIJOURS 5	DIVENDRES 6
<ul style="list-style-type: none"> <li>Polenta amb formatge ratllat.</li> <li>Hamburguesa de vedella a la planxa amb amanida.</li> </ul> <p><i>Fruita del temps</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Espaguetis integrals amb trinxat de proteïna vegetal i salsa de tomàquet.</li> <li>Seitan arrebossat amb blat de moro torrat (quicos), amb amanida i vinagreta de poma i api.</li> <li><i>Gelatina agar-agar</i></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Crema de verdures amb pèsols frescos, sèsam i pa torrat.</li> <li>Sèpia saltejada amb all i julivert acompanyada de pastanaga ratllada.</li> </ul> <p><i>Fruita del temps</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Platet d'humus de cigró amb bastonets torrats.</li> <li>Truita de patates amb enciam i sèsam torrat.</li> </ul> <p><i>Iogurt d'ovella.</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Amanida amb llavors de carbassa i gira-sol torrades.</li> <li>Llibrets de llom amb formatge i pernil amb patates amb pell al forn amb oli d'herbes de primavera.</li> </ul> <p><i>Fruita del temps</i></p>
DILLUNS 9	DIMARTS 10	DIMECRES 11	DIJOURS 12	DIVENDRES 13
<ul style="list-style-type: none"> <li>Espirals de colors amb salsa de tomàquet i formatge ratllat.</li> <li>Remenat d'ou i xampinyons amb amanida. Torradeta amb paté fet a l'escola.</li> </ul> <p><i>Fruita del temps</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pastís fred de patata amb tonyina, tomàquet, olives, pebrots del piquillo i salsa rosa.</li> <li>Nuggets vegetal amb pastanaga ratllada.</li> </ul> <p><i>Maduixots amb iogurt d'ovella</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Arròs blanc amb tomàquet.</li> <li>Hamburguesa vegetal amb formatges acompanyat de pastanga i poma ratllada amb suc de llimona.</li> </ul> <p><i>Fruita del temps</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Amanida d'enciam amb lleties pardines i vinagreta.</li> <li>Bonyols de bacallà acompanyat d'arròs integral.</li> </ul> <p><i>Iogurt amb compota de poma feta a l'Escola.</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Sopa de pollastre i api amb fideus.</li> <li>Llom a la planxa amb formatge fós acompanyat de crispetes</li> <li><i>Gelat de maduixa fet a l'Escola.</i></li> </ul>
DILLUNS 16	DIMARTS 17	DIMECRES 18	DIJOURS 19	DIVENDRES 20
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Amanida : Enciam, bulgur, pastanaga ratllada, olives negres, tonyina i ou dur.</li> <li>Truita vegetal de lleties vermelles acompanyada de pastanaga ratllada.</li> </ul> <p><i>Maduixots amb xocolata desfeta.</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Amanida d'enciam, tomàquet i olives.</li> <li>Paella de peix fresc amb musclos i calamars.</li> </ul> <p><i>Fruita del temps</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Crema de xampinyons i porro amb mill.</li> <li>Pollastre arrebossat al forn amb enciam, pastanaga ratllada i germinats.</li> </ul> <p><i>Plàtan amb iogurt de llet d'ovella coco ratllat i fideus de xocolata.</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Amanida d'enciam i germinats, Cus-cus amb verdures i carn als aromes del Marroc.</li> </ul> <p><i>Fruita del temps</i></p>
DILLUNS 23	DIMARTS 24	DIMECRES 25	DIJOURS 26	DIVENDRES 27
<ul style="list-style-type: none"> <li>Amanida catalana, amb embutits. Pa de pagès amb tomàquet.</li> <li>Macarrons amb soja texturitzada i salsa de tomàquet.</li> </ul> <p><i>Fruita del temps</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Polenta amb oli d'oliva i formatge.</li> <li>Pernilets de pollastre al curry amb daus de patates.</li> </ul> <p><i>Fruita del temps</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Empedrat de mongetes seques (tonyina, olives, tomàquet...) Amb vinagreta de poma i api.</li> <li>Salsitxes de porc amb enciam</li> </ul> <p><i>Iogurt de llet d'ovella amb compota feta a l'escola.</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Patata i pèsol amb ou dur</li> <li>Seitan amb crema de xampinyons i pebre suau.</li> </ul> <p><i>Fruita del temps</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Arròs integral amb salsa de tomàquet i triturat de llavors.</li> <li>Seitons fregits amb amanida</li> </ul> <p><i>Fruita del temps</i></p>

