

Menú escolar

SETEMBRE 2019

DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES

16. - Crema de carabassí
Truita amb patates i cuixot
Fruita

17.- Amanida de ciurons.
Mandonguilles amb salsa amb patates
Fruita

18.- Fideuà de carn
Croquetes de bonitol
Flan casero

19.- Amanida de pernil dolç i formatge
Arròs amb saltxitxes
Fruita

20.- Sopa de brou de carn
Bollit de carn amb verdures i patates
Fruita

23.- Crema de llegums amb crostons
Truita de pernil dolç
Fruita

22.- Espaguetis amb tonyina (eco)
Lluç arrebossat amb pisto
Fruita

23.- Brou de peix
Albergínia farcida de carn amb formatge gratinat
Iogurt

24.- Crema de carabassí
Llom al forn amb verdures
Natilles

25.- Coca de trampó
Croquetes de bacallà amb patates
Fruita

28.- Frit mallorquí
Calamars amb patates
Fruita

11.-Brou de peix
Tumbet de llom
Fruita

12.- Arròs brut
Bacallà guisat amb amanida
Fruita

13.- Espaguetis amb tonyina (eco)
Pollastre amb puré de patata
Fruita

Informació al·lèrgica: aquest menú pot contenir gluten, crustacis, ous, peix, cacauets, soia, làctics, fruits de pela, api, mostassa, grans de sèsam, diòxid de sofre i sulfits, mol·luscs i altramuces. Per a més informació consultar en cuina



GRUPO LA PRODUCTORA

