

Menú escolar

NOVEMBRE 2019

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
				DIA FESTIU
4.- Crema de llegums Crestes de tonyina amb amanida Fruita	5.- Espirals (ECO) amb verdures i carn Llom de porc amb pisto Fruita	6.- Arròs tres delícies Filet de lluç al forn amb verdures Fruita	7.- Mongetes Pintes amb arròs Truita de patata i carabassí amb tomàquet Fruita	8.- Brou de peix Pitrera de pollastre al forn amb bolets saltats Puding de platàn
11.- Mongetes tendres saltades amb pernil dolç Hamburguesa a la planxa amb ceba i tomàquet natural Fruita	12.- Tallarins(ECO) boloñesa Pitrera empanada amb amanida de canonges i formatge fresc Fruita	13.- Bacalla amb patates i carxofes Regirat de bolets Iogurt	14.- Crema de verdures amb crostons Pollastre rostit amb patates Fruita	15.- Arroz brut Salsitxes amb amanida Fruita
18.- Llenties amb xoriço Varites de lluç amb amanida Fruita	19.- Espirals(ECO) amb tonyina Bistec de coll amb xampinyons saltats Iogurt	20.- Menestra de verdures Lluç amb puré de patates Fruita	21.- Arròs amb salsa de tomàtiga Bacalla amb verdures Fruita	22.- Brou de carn Cuixa de pollastre bullida amb verdures Fruita
25.- Crema de pastanagó Filet de lluç amb salsa verda i patates Fruita	26.- Ciurons cuinats Cuixa de pollastre al forn amb amanida variada Fruita	27.- Crema de carabassa Tumbet de peix Fruita	28.- Greixa d'ous Pitrera d'índiot al forn amb tomaquets i formatge fresc Fruita	29.- Brou de peix Salsitxes amb arròs Gelatina

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 tramussos. Per a més informació consultar en cuina



GRUPO LA PRODUCTORA

