

Menú escola Pau Casals

SETEMBRE

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
2	3	4	5	6
VACANCES	VACANCES	VACANCES	VACANCES	VACANCES
9	10	11	12	13
VACANCES	VACANCES	FESTA	Espirals amb salsa de tomàquet i formatge ratllat Truita de pernil amb guarnició de pastanaga i olives Préssec en almívar	Crema de carbassó Hamburguesa de vedella i amanida d'enciam i tomàquet Fruita del temps
16	17	18	19	20
Mongeta tendra amb patata Pollastre al forn i amanida d'enciam i pastanaga logurt natural	Llenties estofades amb hortalisses Truita de patata i amanida d'enciam i cogombre Fruita del temps	Amanida de tomàquet, tonyina i olives (P3-Puré de verdures) Macarrons a la bolonyesa Fruita del temps	Crema de pastanaga i patata Daus de porc amb salsa de pinya i guarnició de xips (P3-Llom a la planxa) Fruita del temps	Arròs amb salsa de tomàquet Lluç a la romana i amanida d'enciam i blat de moro Fruita del temps
23	24	25	26	27
Espaguetis a la italiana Truita de carbassó i amanida d'enciam i olives Fruita del temps	Puré de verdures Fogoner a la llauna i amanida de tomàquet i formatge fresc Fruita del temps	Cigrons saltejats amb verdures Mandonguilles de vedella a la jardinera Fruita del temps	Arròs tres delícies Peix blanc fresc amb salsa verda i amanida d'enciam i germinats Gelat	Coliflor amb patata Pollastre guisat amb hortalisses Fruita del temps
30				
Crema de pastanaga i patata Pollastre al forn amb taronja i amanida d'enciam i tomàquet logurt natural			Pa integral un dia a la setmana. Ús exclusiu d'oli d'oliva per cuinar i amanir.	Es donarà fruita o verdura ecològica un cop per setmana. Postres làctics de la Fageda.

Benvinguts al curs 19-20!!

Després d'uns dies de vacances iniciem amb molta il·lusió el nou curs 19-20, des de FUNDESPLAI us volem donar la benvinguda i engrescar-vos a tots a gaudir, i sobretot, participar del temps del migdia a l'escola.

PARTICIPA!

Desglossament dels plats

Tots aquells plats guisats o estofats, es cuinen amb una base de sofregit de ceba, tomàquet, pebrot vermell, pebrot verd, all i oli d'oliva.

Llenties estofades amb hortalisses:

llenties, ceba, tomàquet pelat i triturat, pastanaga, pebrot vermell, pebrot verd, all, sal i oli d'oliva.

Cigró saltejats amb verdures: cigró, mongeta verda, pebrot verd, pebrot vermell, ceba, tomàquet pelat i triturat, all, sal i oli d'oliva.

Puré de verdures: patata, ceba, pastanaga, mongeta verda, carbassó, sal i oli d'oliva.

Arròs tres delícies: arròs, pernil, ou, pèsol, pastanaga, sal i oli d'oliva.

Pollastre guisat amb hortalisses: pollastre, ceba, pebrot vermell, tomàquet pelat i triturat, pastanaga, llorer, all, sal i oli d'oliva.

Salsa verda: picada d'all i julivert.

A la jardinera: tomàquet pelat i triturat, pastanaga, pèsol, pebrot verd, pebrot vermell, ceba, all, sal i oli d'oliva.

A la llauna: pebre vermell, vinagre de vi negre, sal i oli d'oliva.

A la italiana: salsa de tomàquet casolana, ceba, alfàbrega, orenga, all, sal i oli d'oliva.

A la bolonyesa: carn picada de vedella, carn picada de porc i salsa de tomàquet casolana.

Salsa de pinya: pinya, ceba, all, sal i oli d'oliva.

