



Els plats contenen:

GLUTEN

OU

LLET I DERIVATS

PROTEÏNA DE VACA

PEIX

FRUITS DE CLOSCA

Juny 2017

Escola Sant Jordi



DILLUNS 29	DIMARTS 30	DIMECRES 31	DIJOUS 1	DIVENDRES 2
			CREMA DE PORROS, PATATES I PASTANAGUES (amb daus de pa torrat) ESTOFAT DE SÍPIA AMB PATATES JULIANA D' ENCIAM FRUITA DEL TEMPS	LLENTIES ESTOFADES (sofregit de ceba, all, pebrot vermell i tomàquet) POLLASTRE AL FORN (ceba i tomàquet natural) AMANIDA DE L' HORT (enciam, pebrot vermell i IOGURT)
DILLUNS 5	DIMARTS 6	DIMECRES 7	DIJOUS 8	DIVENDRES 9
Festiu	ESPAGUETIS A LA NAPOLITANA (salsa de tomàquet casolana) CROQUETES DE POLLASTRE JULIANA D' ENCIAM FRUITA DEL TEMPS	CIGRONS ESTOFATS (sofregit de ceba,all,pebrot verd i vermell i tomàquet) TRUITA DE FORMATGE TOMÀQUET AMANIT IOGURT	ARRÒS AMB SALSA DE TOMÀQUET (sofregit casolà) SALMÓ AMB SALSA SUAU D' OLI, ALLS, LLIMONA I VINAGRE CARBASSÓ A LA ROMANA FRUITA DEL TEMPS	VICHYSOISE (crema de porros i patates) CANELONS DE CARN GRATINATS JULIANA D' ENCIAM FRUITA DEL TEMPS
DILLUNS 12	DIMARTS 13	DIMECRES 14	DIJOUS 15	DIVENDRES 16
LLENTIES ESTOFADES (sofregit de ceba, all, pebrot vermell i tomàquet) PIT DE POLLASTRE A LA PLANXA DAUS DE PATATES NATURALS IOGURT	MONGETA VERDA AMB PATATES BULLIDES DAUETS CASOLANS DE BACALLÀ ARREBOSSAT (farina, ou i pa ratllat) ALBERGÍNIES A LA PLANXA FRUITA DEL TEMPS	CREMA DE VERDURES DE TEMPORADA LLOM A LES FINES HERBES AMANIDA VARIADA FRUITA DEL TEMPS	AMANIDA CATALANA (enciam, tomàquet, olives verdes, formatge, pernil dolç i llonganissa) PAELLA AMB SALSITXES DE POLLASTRE, SÍPIA I PÈSOLS JULIANA D' ENCIAM FRUITA DEL TEMPS	MACARRONS ROSSINI (salsa de tomàquet CASOLANA i beixamel) LLUÇ A LA PLANXA AMANIDA DE L' HORT (enciam, pebrot vermell i FRUITA DEL TEMPS
DILLUNS 19	DIMARTS 20	DIMECRES 21	DIJOUS 22	DIVENDRES 23
ARRÒS TRES DELÍCIES (pastanaga, blat de moro i truita) DAUETS DE CAÇÓ EN ADOB SUAU ALBERGÍNIES AMB MEL (opcional) FRUITA DEL TEMPS	SOPA D'AU AMB PISTONS CANYA DE LLOM A LA PLANXA XAMPINYONS SALTEJATS FRUITA DEL TEMPS			
DILLUNS 26	DIMARTS 27	DIMECRES 28	DIJOUS 29	DIVENDRES 30

Recomanació Sopars

DILLUNS 29	DIMARTS 30	DIMECRES 31	DIJOUS 1	DIVENDRES 2
			ARRÒS INTEGRAL SALTEJAT AMB PANSES I CEBA TRUITA DE FORMATGE FRUITA DEL TEMPS	ESPINACS SALTEJATS BIQUINI DE PERNIL DOLÇ I FORMATGE FRUITA DEL TEMPS
DILLUNS 5	DIMARTS 6	DIMECRES 7	DIJOUS 8	DIVENDRES 9
Festiu	AMANIDA D'ARRÒS (daus de tomàquet, olives verdes i pinya) LLOM DE PORC A LA SAL FRUITA DEL TEMPS	CUSCÚS AMB CARBASSÓ I CEBA CAMEL·LITZADA LLOBARRO AL FORN AMB RODANXES DE CARBASSÓ FRUITA DEL TEMPS	NYOQUIS AMB OLI I ALFÀBREGA PIT DE GALL D'INDI A LA PLANXA AMB ENCIAM I PEBROT VERD IOGURT BEGUT	SOPA DE VERDURES AMB FIDEUS CRESTES DE TONYINA FRUITA DEL TEMPS
DILLUNS 12	DIMARTS 13	DIMECRES 14	DIJOUS 15	DIVENDRES 16
ARRÒS BASMATI AMB VERDURES OUS AMB SANFAINA FRUITA DEL TEMPS	PASTA INTEGRAL AMB ALBERGÍNIES I TOMAQUET NATURAL TIRES DE POLLASTRE AL CURRI IOGURT	AMANIDA DE PATATA (olives negres, ou dur, tonyina, i julivert) ORADA A LA SAL FRUITA DEL TEMPS	PÈSOLS SALTEJATS AMB BACÓ SÍPIA A LA PLANXA MACEDÒNIA DE FRUITA DE TEMPORADA	GRAELLA DE VERDURES PA AMB TOMÀQUET AMB PERNIL CUIT FRUITA DEL TEMPS
DILLUNS 19	DIMARTS 20	DIMECRES 21	DIJOUS 22	DIVENDRES 23
ESPINACS BULLITS AMB PATATES PINXOS DE VEDELLA A LA PLANXA AMB ENCIAM I PASTANAGA BROQUETA DE FRUITA VARIADA	QUINOA AMB BRÒQUIL POLLASTRE ARREBOSSAT (farina, ou i pa ratllat) CUALLADA	PURÉ DE VERDURES LLOM DE SALMÓ AL PAPILOTTE FRUITA DEL TEMPS		
DILLUNS 26	DIMARTS 27	DIMECRES 28	DIJOUS 29	DIVENDRES 30

Necessitats Alimentàries Especials

- | | | | |
|--------------------------|----------------------------------|-------------------------------|-------------------------|
| 1. Pa s/gluten | 18. Truita vegana | 35. Amanida amb pernil cuit | 52. Arrebossat s/gluten |
| 2. Sense làctics | 19. Truita francesa | 36. Amanida amb pernil cuit | 53. Arrebossat sense ou |
| 3. Sense làctics | 20. Truita francesa | 37. Paella de carn | |
| 4. Vedella a la planxa | 21. Pollastre a la planxa | 38. Pasta i salsa s/gluten | |
| 5. Pasta sense gluten | 22. Sense làctics | 39. Pasta sense ou | |
| 6. Pasta sense ou | 23. Sense làctics | 40. Macarrons a la napolitana | |
| 7. Salsa napolitana | 24. Canelons s/gluten | 41. Macarrons a la napolitana | |
| 8. Salsa napolitana | 25. Pasta s/ou i sense formatge | 42. Vedella a la planxa | |
| 9. Farina sense gluten | 26. Canelons d'espínacs | 43. Sense truita | |
| 10. Carn a la planxa | 27. Pasta amb tomàquet i tonyina | 44. Caçó a la planxa | |
| 11. Pasta sense gluten | 28. Pasta amb tomàquet i tonyina | 45. Vedella a la planxa | |
| 12. Pasta sense ou | 29. Pasta gratinada | 46. Pasta sense gluten | |
| 13. Sense formatge | 30. Arrebossat sense gluten | 47. Pasta sense ou | |
| 14. Sense formatge | 31. Arrebossat sense ou | 48. Pasta s/gluten | |
| 15. Croquetes s/gluten | 32. Llom a la planxa | 49. Pasta sense ou | |
| 16. Pollastre arrebossat | 33. Salsa sense gluten | 50. Salsa napolitana | |
| 17. Pollastre arrebossat | 34. Llom a la planxa | 51. Salsa napolitana | |

Tota la fruita i la verdura és de proximitat.

PRODUCTES ECOLÒGICS: El pollastre(pio), totes les llegums, tota la pasta i l'arròs (blanc i integral), sal, pa ratllat, farina, alls, carbassó, porros, àpi, pastanaga, enciams, pebrot vermell, totes les pomes, le taronges i les peres.
El peix és de producció nacional.

"Menú validat per dietistes-nutricionistes col·legiades de SANED (CAT001048)"

EL DIA 21 HI HAURÀ MENÚ ESPECIAL AMB MOTIU DE FI DE CURS:

1r PLAT: Espaguetis a la carbonara
2n PLAT: Pollastre arrebossat amb patates fregides
POSTRES: Gelat

