



Menú de l'escola:

DESEMBRE





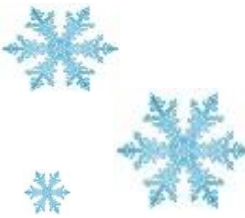
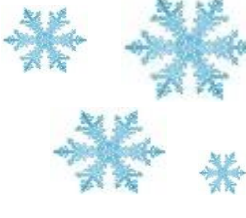
DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES

			1	2
			Lenties amb arròs ----- Bastonets de lluç amb enciam i tomàquet ----- Fruita àcida	Patata i bròquil ----- Librets de llom amb pernil i formatge ----- Fruita
5	6	7	8	9
Macarrons amb salsa napolitana ----- Truita francesa amb amanida d'enciam i olives negres ----- Fruita				
12	13	14	15	16
Crema de verdures de temporada ----- Pollastre rostit a la llimona amb amanida ----- Fruita	 <p>DINAR INTERNACIONAL: ARGENTINA</p> 	Espaguetis amb salsa carbonara ----- Bacallà a la marinera (gambes i musclos) ----- Fruita	Arròs caldós amb suquet de peix ----- Truita a la francesa amb samfaina de verdures ----- Iogurts amb sabors	Cigrons estofats amb verdures ----- Botifarra de porc a la planxa amb enciam i olives. ----- Fruita àcida
19	20	21		
Crema de carbassó ----- Gall (peix) amb salsa blanca ----- Fruita	Arròs amb salsa de tomàquet ----- Truita a la catalana amb amanida i soja ----- Fruita	MENÚ DE NADAL Escudella de l'àvia ----- "Fingers" cruixents de pollastre al forn amb patates ----- Torrons i neules		

MENÚ DE DIETA: 1r plat arròs bullit o verdura, 2n plat pollastre o peix i postre iogurt o poma

Els nostres menús estan elaborats amb oli d'oliva i amb aliments de proximitat. En el cas dels llegums, arròs i pasta, i carns, a més, aquests són de producció ecològica certificats pel CCPAE (Consell Català de la Producció Agrària Ecològica). Les postres làctiques són productes de granja elaborats en una cooperativa d'inserció sociolaboral. Els al·lèrgens es troben indicats a les fitxes tècniques.

Els productes ecològics els trobareu en negreta.

Tots els àpats s'acompanyen amb pa, tres dies hi ha pa blanc i dos dies, o pa integral o pa de cereals.

Des de l'escola us oferim el nostre servei d'esmorzar:

ESMORZARS: Dilluns gall dindi / Dimarts llonganissa / Dimecres fruita / Dijous formatge / Divendres llom embotit



