



Menú de l'escola:

OCTUBRE




DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES

	1	2	3	4
	Crema de carbassa amb rostes ---- Pit de gall dindi arrebossat amb amanida d'enciam i blat de moro ---- Fruita	Arròs amb salsa de tomàquet ---- Hamburguesa de vedella amb amanida d'enciam ---- Fruita	Empedrat de cigrons (tomàquet, alvocat i pernil) ---- Salmó al forn amb tomàquet i ceba ---- Fruita àcida	Patata i mongeta tendra saltades amb all i julivert ---- Mandonguilles casolanes ---- Flam
7	8	9	10	11
Sopa minestrone (porro, pastanaga, mongetes seques vermelles i pasta) ---- Canelons de carn gratinats ---- Fruita	Amanida de pasta caprese (tomàquets, cirerols, mozzarella, i alfàbrega) ---- Lluç al forn amb verduretes ---- Iogurt natural	Llenties estofades ---- Truita de patata amb enciam i pastanaga ---- Fruita àcida	Arròs a la cassola amb verdures ---- Aletes de pollastre rostides amb amanida d'enciam i cirerols ---- Fruita	
14	15	16	17	18
Espaguetis amb salsa de tomàquet ---- Bastonets de lluç amb amanida d'enciam i blat de moro ---- Fruita	Verdures al vapor (bròquil, coliflor, patata) ---- Fricandó de vedella ---- Iogurt amb sabors	Mongetes estofades amb verdures ---- Truita de pernil i formatge amb enciam i pastanaga ---- Fruita àcida	Risotto a la carbonara ---- Rodó de gall dindi al forn amb patates al caliu i allioi ---- Fruita	Crema de carbassó i patata ---- Pizza casolana quatre estacions ---- Fruita
21	22	23	24	25
Tallarines amb pesto vermell ---- Pollastre rostit amb all i llimona amb amanida d'escarola i tomàquet ---- Fruita	Bròquil gratinat amb beixamel ---- Anelles de calamars arrebossades ---- Iogurt natural	Estofat de fesols amb verduretes ---- Truita a la francesa amb samfaina de verdures ---- Fruita àcida	Arròs caldós ---- Bacallà a la marinera ---- Fruita	Mongeta tendra i patata ---- Carn magra de porc rostida ---- Fruita
28	29	30	31	
Macarrons amb salsa napolitana ---- Truita de carbassó amb amanida d'enciam i olives ---- Iogurt amb sabors	Crema de pèsols ---- Gall dindi estofat amb bolets ---- Fruita àcida	Arròs mar i muntanya ---- Gallineta amb salsa blanca ---- Fruita	 MENÚ ESPECIAL CASTANYADA	

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 llonganissa gall dindi

