

ESCOLA SOLER DE VILARDELL

MAIG 2023 MENÚ BASAL

DIMARTS 2	DIMECRES	DIJOUS 4	DIVENDRES
ARRÒS MARINERA TRUITA FRANCESA AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO FRUITA DEL TEMPS	BRÒCOLI AMB PATATA POLLASTRE AL FORN AMB ENCIAM I TOMÀQUET FRUITA DEL TEMPS	ESPAGUETIS A LA CARBONARA LLUÇ AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA FRUITA DEL TEMPS	CREMA DE MONGETES BLANQUES I PASTANAGA ESTOFAT D'AU AMB VERDURETES IOGURT

DILLUNS 8	DIMARTS 9	DIMECRES	DIJOUS 11	DIVENDRES
ARRÒS AMB VERDURES DE L'HORT CALAMARS A LA ROMANA I AMANIDA D'ENCIAM I TOMÀQUET FRUITA DEL TEMPS	CREMA DE CARBASSÓ WOK DE DAUS DE POLLASTRE AMB VERDURETES FRUITA DEL TEMPS	LLENTIES A LA RIOJANA TRUITA DE FORMATGE AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	TRINXAT DE COL I PATATA SALSITXES DE PAGÈS A LA PLANXA AMB AMANIDA D'ENCIAM I PIPES DE GIRASOL IOGURT	MACARRONS A LA NAPOLITANA AMB FORMATGE LLUÇ AL FORN AMB ALL I JULIVERT I AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES FRUITA DEL TEMPS

DILLUNS 15	DIMARTS 16	DIMECRES	DIJOUS 18	DIVENDRES
PASTA AMB PESTO DE BRÒCOLI TRUITA DE PATATA AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO FRUITA DEL TEMPS	AMANIDA RUSSA CASOLANA PEIX A LA LLIMONA AMB AMANIDA D'ENCIAM I REMOLATXA FRUITA DEL TEMPS	CREMA DE VERDURES LASSANYA DE LLENTIES CASOLANA FRUITA DEL TEMPS	ARRÒS AMB TOMÀQUET PERNILETS DE POLLASTRE AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I COGOMBRE FRUITA DEL TEMPS	CIGRONS SALTATS ESTOFAT DE MAGRA AMB VERDURES IOGURT

DILLUNS 22	DIMARTS 23	DIMECRES	DIJOUS 25	DIVENDRES
AMANIDA D'ESPIRALS AMB SURIMI I BLAT DE MORO MARMITAKO DE TONYINA FRUITA DEL TEMPS	MONGETES BLANQUES GUISADES AMB HORTALISSES NUGGETS DE POLLASTRE AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES FRUITA DEL TEMPS	COLIFLOR AMB PATATA REMENAT D'OUS AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA FRUITA DEL TEMPS	GASTRONOMIA DE HAWAI AMANIDA HAWAIANA (ARRÒS, PINYA, ENCIAM I PERNIL DOLÇ) AMB SALSA ROSA OPCIONAL POLLASTRE HULI HULI GELATINA CASOLANA DE MADUIXA	PURÉ DE PASTANAGA I XIRIVIA HAMBURGUESA MIXTA AMB PATATES FREGIDES FRUITA DEL TEMPS

DILLUNS 29	DIMARTS 30	DIMECRES 31
TALLARINS AL POMODORO TRUITA DE CARBASSÓ AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	CIGRONS ESTOFATS AMB VERDURES DE TEMPORADA ALETES DE POLLASTRE ADOBADES AMB AMANIDA D'ENCIAM I PIPES FRUITA DEL TEMPS	MINESTRA CASOLANA CANANA FRESCA DE LA LLOTJA DE PALAMÒS AMB ARRÒS FRUITA DEL TEMPS

Les fruites del temps són: albercoc, cirera, maduixa, préssec, nectarina, nespra, taronja..
Es servirà pa integral.

Ús d'oli d'oliva per cuinar i oli d'oliva verge per amanir. Oli de gira-sol alt oleic per fregir.

Ús de sal iodada per cuinar.

Carn i Pollastre produïts a Catalunya 100%

Menús elaborats pel departament de Dietètica i Nutrició.

Tenim a la seva disposició el llistat d'ingredients i al·lèrgens de cada plat.

Els menús es cuinen a part per caràcter mèdic, cultural o religiós.

EL DIBUIX GUANYADOR DEL CONCURS!!



FELICITATS LUCIA MUÑOZ
-ESCOLA LES ACÀCIES-



Un cop al mes, postre casolà



@comacasa.menjadorscolars



www.comacasamenjadors.cat