

Menú escola Can Salvi

OCTUBRE 2020 menú sense gluten

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<p>Ús exclusiu d'oli d'oliva per cuinar i amanir. *Plat o producte sense gluten, ni traces. # Producte especial sense gluten</p>	<p>S'utilitza pasta de blat de moro i arròs. Totes les farines que es fan servir per arrebossats, salses, etc. són sense gluten.</p>		<p>Sopa de brou amb fideus# Lluç al forn amb patata panadera Fruita del temps</p>	<p>Espinacs amb patata Pollastre al forn amb taronja i amanida d'enciam i tomàquet logurt natural sense sucre ECO</p>
<p>5 Espirals# amb verdures Pollastre al curri Fruita del temps</p>	<p>6 Llenties estofades amb xoriç* Palometa al forn i amanida d'enciam i pastanaga Fruita del temps</p>	<p>7 Amanida completa amb formatge fresc i poma Macarrons# gratinats a la bolonyesa* Fruita del temps</p>	<p>8 Bròquil amb patata Gall dindi empanat# amb guarnició de tomàquet al forn Fruita del temps</p>	<p>9 Arròs integral amb salsa de tomàquet Trita de patata i amanida d'enciam i olives logurt natural sense sucre ECO</p>
<p>12 FESTIU</p>	<p>13 Espaguetis# amb salsa de tomàquet Lluç amb salsa de xampinyons Fruita del temps</p>	<p>14 Mongeta tendra amb patata Trita de pernil* i amanida d'enciam i brots de soja Fruita del temps</p>	<p>15 Sopa de brou amb arròs Peix blau fresc a la planxa amb guarnició de patates xips Fruita del temps</p>	<p>16 Cigrons amb picada d'all i julivert Pollastre al forn i amanida d'enciam i tomàquet Fruita del temps</p>
<p>19 Arròs amb calamars Trita de formatge i amanida d'enciam i remolatxa Fruita del temps</p>	<p>20 Crema de llegums Daus de vedella a l'orenga i amanida d'enciam i pastanaga Fruita del temps</p>	<p>21 Trinxat de col i patata (amb bacon*) Fogoner amb salsa de tomàquet Fruita del temps</p>	<p>22 Escudella barrejada (amb fideus#) Pollastre rostit i amanida d'enciam i olives Fruita del temps</p>	<p>23 Espirals# amb salsa de tomàquet Formatge edam arrebossat# i amanida d'enciam i blat de moro logurt natural sense sucre ECO</p>
<p>26 Llenties estofades amb hortalisses Pollastre a la xinesa (amb salsa de soja#) i amanida d'enciam i col llombarda Fruita del temps</p>	<p>27 Arròs amb verduretes Rap amb sala de tomàquet Fruita del temps</p>	<p>28 Coliflor amb patata Gall dindi a la planxa i amanida d'enciam i formatge fresc Fruita del temps</p>	<p>29 Tallarines# al pesto Trita de cavalla i amanida d'enciam i brots de soja Fruita del temps</p>	<p>30 Àpat de La Castanyada Crema de moniato Botifarra de porc amb guarnició de patates fregides Pa de pessic#</p>

Menú escola Can Salvi

OCTUBRE 2020 menú sense ou, làctics

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<p>Pa integral un dia a la setmana. Ús exclusiu d'oli d'oliva per cuinar i amanir. *Plat o producte sense ou, ni traces. # Producte especial sense ou</p>	<p>S'utilitza pasta de blat de moro i arròs. Totes les farines que es fan servir per arrebossats, salses, etc. són sense gluten.</p>		<p>Sopa de brou amb fideus# Lluç al forn amb patata panadera Fruita del temps</p>	<p>Espinacs amb patata Pollastre al forn amb taronja i amanida d'enciam i tomàquet Fruita del temps</p>
<p>5 Espirals# amb verdures Pollastre al curri (sense llet) Fruita del temps</p>	<p>6 Llenties estofades amb xoriç* Palometa al forn i amanida d'enciam i pastanaga Fruita del temps</p>	<p>7 Amanida completa amb gall dindi i poma Macarrons# a la bolonyesa* Fruita del temps</p>	<p>8 Bròquil amb patata Gall dindi empanat# amb guarnició de tomàquet al forn Fruita del temps</p>	<p>9 Arròs integral amb salsa de tomàquet Hamburguesa casolana de cigrons i amanida d'enciam i olives Fruita del temps</p>
<p>12 FESTIU</p>	<p>13 Espaguetis# amb salsa de tomàquet Lluç amb salsa de xampinyons Fruita del temps</p>	<p>14 Mongeta tendra amb patata Llom a la planxa i amanida d'enciam i brots de soja Fruita del temps</p>	<p>15 Sopa de brou amb arròs Peix blau fresc a la planxa amb guarnició de patates xips Fruita del temps</p>	<p>16 Cigrons amb picada d'all i julivert Pollastre al forn i amanida d'enciam i tomàquet Fruita del temps</p>
<p>19 Arròs amb calamars Trita a la francesa i amanida d'enciam i remolatxa Fruita del temps</p>	<p>20 Crema de llegums Daus de vedella a l'orenga i amanida d'enciam i pastanaga Fruita del temps</p>	<p>21 Trinxat de col i patata (amb bacon*) Fogoner amb salsa de tomàquet Fruita del temps</p>	<p>22 Escudella barrejada (amb fideus#) Pollastre rostit i amanida d'enciam i olives Fruita del temps</p>	<p>23 Espirals# amb salsa de tomàquet Seitan arrebossat# i amanida d'enciam i blat de moro Fruita del temps</p>
<p>26 Llenties estofades amb hortalisses Pollastre a la xinesa (amb salsa de soja#) i amanida d'enciam i col llombarda Fruita del temps</p>	<p>27 Arròs amb verduretes Rap amb sala de tomàquet Fruita del temps</p>	<p>28 Coliflor amb patata Gall dindi a la planxa i amanida d'enciam Fruita del temps</p>	<p>29 Tallarines# al pesto (sense formatge) Trita de cavalla i amanida d'enciam i brots de soja Fruita del temps</p>	<p>30 Àpat de La Castanyada Crema de moniato Botifarra* de porc amb guarnició de patates fregides Pa de pessic#</p>

Menú escola Can Salvi

OCTUBRE 2020 menú sense lactosa

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<p>Postres làctics Kaiku sense lactosa. *Plat o producte sense lactosa, ni traces. # Producte especial sense lactosa</p>	<p>Es donarà fruita ecològica i/o de proximitat un cop per setmana.</p>		<p>Sopa de brou amb pistons Lluç al forn amb patata panadera Fruita del temps</p> <p style="text-align: right;">1</p>	<p>Espinacs amb patata Pollastre al forn amb taronja i amanida d'enciam i tomàquet logurt sense lactosa#</p> <p style="text-align: right;">2</p>
<p>Espirals amb verdures Pollastre al curri (amb llet sense lactosa#) Fruita del temps</p> <p style="text-align: right;">5</p>	<p>Llenties estofades amb xoriç* Palometa al forn i amanida d'enciam i pastanaga Fruita del temps</p> <p style="text-align: right;">6</p>	<p>Amanida completa amb formatge sense lactosa# i poma Macarrons gratinats# a la bolonyesa* Fruita del temps</p> <p style="text-align: right;">7</p>	<p>Bròquil amb patata Gall dindi empanat* amb guarnició de tomàquet al forn Fruita del temps</p> <p style="text-align: right;">8</p>	<p>Arròs integral amb salsa de tomàquet Truita de patata i amanida d'enciam i olives logurt sense lactosa#</p> <p style="text-align: right;">9</p>
<p style="text-align: center;">12</p> <p style="text-align: center;">FESTIU</p>	<p>Espaguetis integrals amb salsa de tomàquet Lluç amb salsa de xampinyons Fruita del temps</p> <p style="text-align: right;">13</p>	<p>Mongeta tendra amb patata Truita de gall dindi# i amanida d'enciam i brots de soja Fruita del temps</p> <p style="text-align: right;">14</p>	<p>Sopa de brou amb arròs Peix blau fresc a la planxa amb guarnició de patates xips Fruita del temps</p> <p style="text-align: right;">15</p>	<p>Cigrons amb picada d'all i julivert Pollastre al forn i amanida d'enciam i tomàquet logurt sense lactosa#</p> <p style="text-align: right;">16</p>
<p>Arròs amb calamars Truita de formatge sense lactosa# i amanida d'enciam i remolatxa Fruita del temps</p> <p style="text-align: right;">19</p>	<p>Crema de llegums Daus de vedella a l'orenga i amanida d'enciam i pastanaga Fruita del temps</p> <p style="text-align: right;">20</p>	<p>Trinxat de col i patata (amb bacon*) Fogoner amb salsa de tomàquet Fruita del temps</p> <p style="text-align: right;">21</p>	<p>Escudella barrejada Pollastre rostit i amanida d'enciam i olives Fruita del temps</p> <p style="text-align: right;">22</p>	<p>Llacets amb salsa de tomàquet Seitan arrebossat* casolà i amanida d'enciam i blat de moro logurt sense lactosa#</p> <p style="text-align: right;">23</p>
<p>Llenties estofades amb hortalisses Pollastre a la xinesa* i amanida d'enciam i col llombarda Fruita del temps</p> <p style="text-align: right;">26</p>	<p>Arròs amb verduretes Rap amb salsa de tomàquet Fruita del temps</p> <p style="text-align: right;">27</p>	<p>Coliflor amb patata Gall dindi a la planxa i amanida d'enciam i formatge sense lactosa# Fruita del temps</p> <p style="text-align: right;">28</p>	<p>Tallarines al pesto (amb formatge sense lactosa#) Truita de cavalla i amanida d'enciam i brots de soja Fruita del temps</p> <p style="text-align: right;">29</p>	<p>Àpat de La Castanyada Crema de moniato Botifarra* de porc amb guarnició de patates fregides Pa de pessic#</p> <p style="text-align: right;">30</p>

Menú escola Can Salvi

OCTUBRE 2020 menú sense carn

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
Es donarà fruita ecològica i/o de proximitat un cop per setmana.	Pa integral un dia a la setmana. Ús exclusiu d'oli d'oliva per cuinar i amanir.		Sopa de brou vegetal amb pistons Lluç al forn amb patata panadera Fruita del temps 1	Espinacs amb patata Cigrons saltejats amb verdures logurt natural sense sucre ECO 2
5 Espirals amb verdures Tofu al curri Fruita del temps	6 Llenties estofades amb hortalisses Palometa al forn i amanida d'enciam i pastanaga Fruita del temps	7 Amanida completa amb formatge fresc i poma Canelons d'espinacs gratinats Fruita del temps	8 Bròquil amb patata Formatge edam arrebossat amb guarnició de tomàquet al forn Fruita del temps	9 Arròs integral amb salsa de tomàquet Truita de patata i amanida d'enciam i olives logurt natural sense sucre ECO
12 FESTIU	13 Espaguetis integrals amb salsa de tomàquet Lluç amb salsa de xampinyons Fruita del temps	14 Mongeta tendra amb patata Truita a la francesa i amanida d'enciam i brots de soja Fruita del temps	15 Sopa de brou vegetal amb arròs Peix blau fresc a la planxa amb guarnició de patates xips Fruita del temps	16 Amanida d'arròs, enciam, pastanaga i tomàquet Cigrons amb picada d'all i julivert logurt natural sense sucre ECO
19 Arròs amb calamars Truita de formatge i amanida d'enciam i remolatxa Fruita del temps	20 Crema de llegums Rotllets de primavera i amanida d'enciam i pastanaga Fruita del temps	21 Trinxat de col i patata (sense bacon) Fogoner amb salsa de tomàquet Fruita del temps	22 Escudella barrejada (brou vegetal) Truita a la francesa i amanida d'enciam i olives Fruita del temps	23 Llacets amb salsa de tomàquet Seitan arrebossat casolà i amanida d'enciam i blat de moro logurt natural sense sucre ECO
26 Llenties estofades amb hortalisses Pannini de xampinyons Fruita del temps	27 Arròs amb verdures Rap amb salsa de tomàquet Fruita del temps	28 Coliflor amb patata Seitan a la planxa i amanida d'enciam i formatge fresc Fruita del temps	29 Tallarines al pesto Truita de cavalla i amanida d'enciam i brots de soja Fruita del temps	30 Àpat de La Castanyada Crema de moniato Hamburguesa casolana de cigrons amb guarnició de patates fregides Pa de pessic

Menú escola Can Salvi

OCTUBRE 2020 menú sense carn, fruits secs

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<p>Ús exclusiu d'oli d'oliva per cuinar i amanir. *Plat o producte sense fruits secs, ni traces. # Producte especial sense fruits secs</p>	<p>Es donarà fruita ecològica i/o de proximitat un cop per setmana.</p>		<p>Sopa de brou vegetal amb pistons Lluç al forn amb patata panadera Fruita del temps</p> <p style="text-align: right;">1</p>	<p>Espinacs amb patata Cigrons saltejats amb verduretes logurt natural sense sucre ECO</p> <p style="text-align: right;">2</p>
<p style="text-align: right;">5</p> <p>Espirals amb verdures Tofu al curri* Fruita del temps</p>	<p style="text-align: right;">6</p> <p>Llenties estofades amb hortalisses Palometa al forn i amanida d'enciam i pastanaga Fruita del temps</p>	<p style="text-align: right;">7</p> <p>Amanida completa amb formatge fresc i poma Canelons d'espínacs* gratinats Fruita del temps</p>	<p style="text-align: right;">8</p> <p>Bròquil amb patata Formatge edam arrebossat* amb guarnició de tomàquet al forn Fruita del temps</p>	<p style="text-align: right;">9</p> <p>Arròs integral amb salsa de tomàquet Truita de patata i amanida d'enciam i olives logurt natural sense sucre ECO</p>
<p style="text-align: right;">12</p> <p style="text-align: center;">FESTIU</p>	<p style="text-align: right;">13</p> <p>Espaguetis integrals amb salsa de tomàquet Lluç amb salsa de xampinyons Fruita del temps</p>	<p style="text-align: right;">14</p> <p>Mongeta tendra amb patata Truita a la francesa i amanida d'enciam i brots de soja Fruita del temps</p>	<p style="text-align: right;">15</p> <p>Sopa de brou vegetal amb arròs Peix blau fresc a la planxa amb guarnició de patates xips* Fruita del temps</p>	<p style="text-align: right;">16</p> <p>Amanida d'arròs, enciam, pastanaga i tomàquet Cigrons amb picada d'all i julivert logurt natural sense sucre ECO</p>
<p style="text-align: right;">19</p> <p>Arròs amb calamars Truita de formatge i amanida d'enciam i remolatxa Fruita del temps</p>	<p style="text-align: right;">20</p> <p>Crema de llegums Rotllets de primavera* i amanida d'enciam i pastanaga Fruita del temps</p>	<p style="text-align: right;">21</p> <p>Trinxat de col i patata (sense bacon) Fogoner amb salsa de tomàquet Fruita del temps</p>	<p style="text-align: right;">22</p> <p>Escudella barrejada (brou vegetal) Truita a la francesa i amanida d'enciam i olives Fruita del temps</p>	<p style="text-align: right;">23</p> <p>Llacets amb salsa de tomàquet Seitan arrebossat* casolà i amanida d'enciam i blat de moro logurt natural sense sucre ECO</p>
<p style="text-align: right;">26</p> <p>Llenties estofades amb hortalisses Pannini# de xampinyons Fruita del temps</p>	<p style="text-align: right;">27</p> <p>Arròs amb verduretes Rap amb salsa de tomàquet Fruita del temps</p>	<p style="text-align: right;">28</p> <p>Coliflor amb patata Seitan* a la planxa i amanida d'enciam i formatge fresc Fruita del temps</p>	<p style="text-align: right;">29</p> <p>Tallarines al pesto Truita de cavalla i amanida d'enciam i brots de soja Fruita del temps</p>	<p style="text-align: right;">30</p> <p>Àpat de La Castanyada Crema de moniato Hamburguesa* casolana de cigrons amb guarnició de patates fregides Pa de pessic#</p>

Menú escola Can Salvi

OCTUBRE 2020 menú sense fruits secs

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<p>Ús exclusiu d'oli d'oliva per cuinar i amanir. *Plat o producte sense fruits secs, ni traces. #Producte especial sense fruits secs</p>	<p>Es donarà fruita ecològica i/o de proximitat un cop per setmana.</p>		<p>Sopa de brou amb pistons Lluç al forn amb patata panadera Fruita del temps</p> <p style="text-align: right;">1</p>	<p>Espinacs amb patata Pollastre al forn amb taronja i amanida d'enciam i tomàquet logurt natural sense sucre ECO</p> <p style="text-align: right;">2</p>
<p style="text-align: right;">5</p> <p>Espirals amb verdures Pollastre al curri Fruita del temps</p>	<p style="text-align: right;">6</p> <p>Llenties estofades amb xoriç* Palometa al forn i amanida d'enciam i pastanaga Fruita del temps</p>	<p style="text-align: right;">7</p> <p>Amanida completa amb formatge fresc i poma Canelons de carn gratinats* Fruita del temps</p>	<p style="text-align: right;">8</p> <p>Bròquil amb patata Gall dindi empanat# amb guarnició de tomàquet al forn Fruita del temps</p>	<p style="text-align: right;">9</p> <p>Arròs integral amb salsa de tomàquet Trita de patata i amanida d'enciam i olives logurt natural sense sucre ECO</p>
<p style="text-align: right;">12</p> <p style="text-align: center;">FESTIU</p>	<p style="text-align: right;">13</p> <p>Espaguetis integrals amb salsa de tomàquet Lluç amb salsa de xampinyons Fruita del temps</p>	<p style="text-align: right;">14</p> <p>Mongeta tendra amb patata Trita de pernil i amanida d'enciam i brots de soja Fruita del temps</p>	<p style="text-align: right;">15</p> <p>Sopa de brou amb arròs Peix blau fresc a la planxa amb guarnició de patates xips* Fruita del temps</p>	<p style="text-align: right;">16</p> <p>Cigrons amb picada d'all i julivert Pollastre al forn i amanida d'enciam i tomàquet logurt natural sense sucre ECO</p>
<p style="text-align: right;">19</p> <p>Arròs amb calamars Trita de formatge i amanida d'enciam i remolatxa Fruita del temps</p>	<p style="text-align: right;">20</p> <p>Crema de llegums Daus de vedella a l'orenga i amanida d'enciam i pastanaga Fruita del temps</p>	<p style="text-align: right;">21</p> <p>Trinxat de col i patata Fogoner amb salsa de tomàquet Fruita del temps</p>	<p style="text-align: right;">22</p> <p>Escudella barrejada Pollastre rostit i amanida d'enciam i olives Fruita del temps</p>	<p style="text-align: right;">23</p> <p>Llacets amb salsa de tomàquet Seitan arrebossat# casolà i amanida d'enciam i blat de moro logurt natural sense sucre ECO</p>
<p style="text-align: right;">26</p> <p>Llenties estofades amb hortalisses Pollastre a la xinesa i amanida d'enciam i col llombarda Fruita del temps</p>	<p style="text-align: right;">27</p> <p>Arròs amb verduretes Rap amb salsa de tomàquet Fruita del temps</p>	<p style="text-align: right;">28</p> <p>Coliflor amb patata Gall dindi a la planxa i amanida d'enciam i formatge fresc Fruita del temps</p>	<p style="text-align: right;">29</p> <p>Tallarines al pesto Trita de cavalla i amanida d'enciam i brots de soja Fruita del temps</p>	<p style="text-align: right;">30</p> <p>Àpat de La Castanyada Crema de moniato Botifarra* de porc amb guarnició de patates fregides Pa de pessic#</p>

Menú escola Can Salvi

OCTUBRE 2020 menú hipocalòric no astringent

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<p>*Plat o producte sense pastanaga, poma ni traces #Producte especial no astringent</p>	<p>Pa integral un dia a la setmana. Ús exclusiu d'oli d'oliva per cuinar i amanir. Arròs i pasta integrals.</p>		<p>Sopa de brou amb fideus integrals# Lluç al forn amb patata panadera Fruita del temps*</p> <p>1</p>	<p>Espinacs amb patata Pollastre al forn i amanida d'enciam i tomàquet logurt desnatat</p> <p>2</p>
<p>Macarrons integrals# 5 amb verdures (sense pastanaga) Pollastre al curri (sense llet) Fruita del temps*</p>	<p>Llenties estofades amb hortalisses (sense pastanaga) Palomet a al forn i amanida d'enciam Fruita del temps*</p> <p>6</p>	<p>Amanida completa amb gall dindi (sense formatge fresc ni poma) Macarrons integrals# amb trossets de vedella (sense formatge i amb salsa casolana) Fruita del temps*</p> <p>7</p>	<p>Bròquil amb patata Gall dindi a la planxa amb guarnició de tomàquet al forn Fruita del temps*</p> <p>8</p>	<p>Arròs integral amb salsa de tomàquet casolana Trita a la francesa i amanida d'enciam i olives logurt desnatat</p> <p>9</p>
<p>12 FESTIU</p>	<p>Espaguetis integrals amb salsa de tomàquet casolana Lluç amb salsa de xampinyons Fruita del temps*</p> <p>13</p>	<p>Mongeta tendra amb patata Trita a la francesa i amanida d'enciam i brots de soja Fruita del temps*</p> <p>14</p>	<p>Sopa de brou amb arròs Peix blau fresc a la planxa amb guarnició de patates caliu Fruita del temps*</p> <p>15</p>	<p>Cigrons amb picada d'all i julivert Pollastre al forn i amanida d'enciam i tomàquet logurt desnatat</p> <p>16</p>
<p>Arròs integrals# amb calamars (sense pastanaga) Trita a la francesa i amanida d'enciam i remolatxa Fruita del temps*</p> <p>19</p>	<p>Crema de llegums (sense pastanaga) Daus de vedella a l'orenga i amanida d'enciam Fruita del temps*</p> <p>20</p>	<p>Trinxat de col i patata (sense bacon) Fogoner amb salsa de tomàquet casolana Fruita del temps*</p> <p>21</p>	<p>Escudella barrejada (amb fideus integrals#) Pollastre rostit i amanida d'enciam i olives Fruita del temps*</p> <p>22</p>	<p>Macarrons integrals# amb salsa de tomàquet casolana Seitan a la planxa i amanida d'enciam i blat de moro logurt desnatat</p> <p>23</p>
<p>Llenties estofades amb hortalisses (sense pastanaga) Pollastre a la planxa i amanida d'enciam i col llombarda Fruita del temps*</p> <p>26</p>	<p>Arròs integrals# amb verdures (sense pastanaga) Rap amb salsa de tomàquet casolana Fruita del temps*</p> <p>27</p>	<p>Coliflor amb patata Gall dindi a la planxa i amanida d'enciam Fruita del temps*</p> <p>28</p>	<p>Espaguetis integrals# al pesto (sense formatge) Trita de cavalla i amanida d'enciam i brots de soja Fruita del temps*</p> <p>29</p>	<p>Àpat de La Castanyada 30 Crema de moniato Llom a la planxa amb guarnició de patates al caliu logurt desnatat</p>

Menú escola Can Salvi

OCTUBRE 2020 menú sense porc

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
Es donarà fruita ecològica i/o de proximitat un cop per setmana.	Pa integral un dia a la setmana. Ús exclusiu d'oli d'oliva per cuinar i amanir.		1 Sopa de brou amb pistons Lluç al forn amb patata panadera Fruita del temps	2 Espinacs amb patata Pollastre al forn amb taronja i amanida d'enciam i tomàquet logurt natural sense sucre ECO
5 Espirals amb verdures Pollastre al curri Fruita del temps	6 Llenties estofades amb hortalisses Palometa al forn i amanida d'enciam i pastanaga Fruita del temps	7 Amanida completa amb formatge fresc i poma Canelons d'espinacs gratinats Fruita del temps	8 Bròquil amb patata Gall dindi empanat amb guarnició de tomàquet al forn Fruita del temps	9 Arròs integral amb salsa de tomàquet Truita de patata i amanida d'enciam i olives logurt natural sense sucre ECO
12 FESTIU	13 Espaguetis integrals amb salsa de tomàquet Lluç amb salsa de xampinyons Fruita del temps	14 Mongeta tendra amb patata Truita de gall dindi i amanida d'enciam i brots de soja Fruita del temps	15 Sopa de brou amb arròs Peix blau fresc a la planxa amb guarnició de patates xips Fruita del temps	16 Cigrons amb picada d'all i julivert Pollastre al forn i amanida d'enciam i tomàquet logurt natural sense sucre ECO
19 Arròs amb calamars Truita de formatge i amanida d'enciam i remolatxa Fruita del temps	20 Crema de llegums Daus de vedella a l'orenga i amanida d'enciam i pastanaga Fruita del temps	21 Trinxat de col i patata (amb gall dindi) Fogoner amb salsa de tomàquet Fruita del temps	22 Escudella barrejada Pollastre rostit i amanida d'enciam i olives Fruita del temps	23 Llacets amb salsa de tomàquet Seitan arrebossat casolà i amanida d'enciam i blat de moro logurt natural sense sucre ECO
26 Llenties estofades amb hortalisses Pollastre a la xinesa i amanida d'enciam i col llombarda Fruita del temps	27 Arròs amb verduretes Rap amb salsa de tomàquet Fruita del temps	28 Coliflor amb patata Gall dindi a la planxa i amanida d'enciam i formatge fresc Fruita del temps	29 Tallarines al pesto Truita de cavalla i amanida d'enciam i brots de soja Fruita del temps	30 Àpat de La Castanyada Crema de moniato Botifarra de pollastre amb guarnició de patates fregides Pa de pessic

Menú escola Can Salvi

OCTUBRE 2020 menú sense fructosa, sorbitol

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
Es donarà fruita ecològica i/o de proximitat un cop per setmana.	Pa integral un dia a la setmana. Ús exclusiu d'oli d'oliva per cuinar i amanir.		Sopa de brou amb pistons 1 Lluç al forn amb patata panadera logurt natural sense sucre ECO	Espinacs amb patata 2 Pollastre al forn i amanida d'enciam i tomàquet logurt natural sense sucre ECO
Espirals amb verdures 5 (sense pastanaga) Pollastre al curri logurt natural sense sucre ECO	Patates estofades amb hortalisses (sense pastanaga) 6 Palometa al forn i amanida d'enciam logurt natural sense sucre ECO	Amanida completa amb formatge fresc (sense poma ni pastanaga) 7 Macarrons amb trossets de vedella logurt natural sense sucre ECO	Bròquil amb patata 8 Gall dindi empanat amb guarnició de tomàquet al forn logurt natural sense sucre ECO	Arròs integral amb salsa de tomàquet casolana 9 Trita de patata i amanida d'enciam i olives logurt natural sense sucre ECO
12 FESTIU	Espaguetis amb salsa de tomàquet casolana 13 Lluç amb salsa de xampinyons logurt natural sense sucre ECO	Mongeta tendra amb patata 14 Trita a la francesa i amanida d'enciam logurt natural sense sucre ECO	Sopa de brou amb arròs 15 Peix blau fresc a la planxa amb guarnició d'enciam logurt natural sense sucre ECO	Patates amb picada d'all i julivert 16 Pollastre al forn i amanida d'enciam i tomàquet logurt natural sense sucre ECO
Arròs amb calamars 19 (sense pastanaga ni pèsols) Trita de formatge i amanida d'enciam logurt natural sense sucre ECO	Crema de carbassó 20 Daus de vedella a l'orenga i amanida d'enciam logurt natural sense sucre ECO	Trinxat de col i patata (sense bacon) 21 Fogoner amb salsa de tomàquet casolana logurt natural sense sucre ECO	Escudella barrejada (sense llegum) 22 Pollastre al forn i amanida d'enciam i olives logurt natural sense sucre ECO	Llacets amb salsa de tomàquet casolana 23 Formatge edam arrebossat casolà i amanida d'enciam logurt natural sense sucre ECO
Patates estofades amb hortalisses (sense pastanaga) 26 Pollastre a la planxa i amanida d'enciam i col llombarda logurt natural sense sucre ECO	Arròs amb verduretes 27 (sense pastanaga ni pèsols) Rap amb salsa de tomàquet casolana logurt natural sense sucre ECO	Coliflor amb patata 28 Gall dindi a la planxa i amanida d'enciam i formatge fresc logurt natural sense sucre ECO	Tallarines al pesto 29 Trita de cavalla i amanida d'enciam logurt natural sense sucre ECO	Àpat de La Castanyada 30 Puré de verdures (sense pastanaga) Llom a la planxa amb guarnició de patates fregides logurt natural sense sucre ECO

Menú escola Can Salvi

OCTUBRE 2020 menú ovolactovegetarià

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
Es donarà fruita ecològica i/o de proximitat un cop per setmana.	Pa integral un dia a la setmana. Ús exclusiu d'oli d'oliva per cuinar i amanir.		Sopa de brou vegetal amb pistons Timbal de patata amb hortalisses Fruita del temps 1	Espinacs amb patata Cigrons saltejats amb verduretes logurt natural sense sucre ECO 2
5 Espirals amb verdures Tofu al curri Fruita del temps	6 Llenties estofades amb hortalisses Truita a la francesa i amanida d'enciam i pastanaga Fruita del temps	7 Amanida completa amb formatge fresc i poma Canelons d'espinacs gratinats Fruita del temps	8 Bròquil amb patata Formatge edam arrebossat amb guarnició de tomàquet al forn Fruita del temps	9 Arròs integral amb salsa de tomàquet Truita de patata i amanida d'enciam i olives logurt natural sense sucre ECO
12 FESTIU	13 Espaguetis integrals amb salsa de tomàquet Pannini de xampinyons Fruita del temps	14 Mongeta tendra amb patata Truita a la francesa i amanida d'enciam i brots de soja Fruita del temps	15 Sopa de brou vegetal amb arròs Hamburguesa casolana de mongetes blanques amb guarnició de patates xips Fruita del temps	16 Amanida d'arròs, enciam, pastanaga i tomàquet Cigrons amb picada d'all i julivert logurt natural sense sucre ECO
19 Arròs amb verduretes Truita de formatge i amanida d'enciam i remolatxa Fruita del temps	20 Crema de llegums Rotllets de primavera i amanida d'enciam i pastanaga Fruita del temps	21 Trinxat de col i patata (sense bacon) Hamburguesa casolana de cigrons i guarnició de tomàquet Fruita del temps	22 Escudella barrejada (brou vegetal) Truita a la francesa i amanida d'enciam i olives Fruita del temps	23 Llacets amb salsa de tomàquet Seitan arrebossat casolà i amanida d'enciam i blat de moro logurt natural sense sucre ECO
26 Llenties estofades amb hortalisses Pannini de xampinyons Fruita del temps	27 Arròs amb verduretes Truita a la francesa i guarnició d'enciam Fruita del temps	28 Coliflor amb patata Seitan a la planxa i amanida d'enciam i formatge fresc Fruita del temps	29 Tallarines al pesto Truita a la francesa i amanida d'enciam i brots de soja Fruita del temps	30 Àpat de La Castanyada Crema de moniato Hamburguesa casolana de cigrons amb guarnició de patates fregides Pa de pessic