

Menú escola Can Salvi

NOVEMBRE 2020 menú mestres

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
2	3	4	5	6
FESTA	Arròs tres delícies <u>Pèsols amb patata</u> Croquetes de pollastre amb guarnició de pastanaga i olives <u>Lluç a la planxa</u> Fruita del temps	Sopa de brou amb estrelletes <u>Col amb patata</u> Daus de gall dindi amb salsa de pinya i guarnició de patata al caliu <u>Truita amb samfaina</u> Fruita del temps	Cigrons estofats amb espinacs <u>Minestra de verdures</u> Fricandó de vedella <u>Bacallà al forn</u> Fruita del temps	Patates gratinades Palometa a la planxa i amanida d'enciam i tomàquet logurt natural sense sucre ECO
9	10	11	12	13
Pèsols amb patata <u>Espirals al funghi</u> Carn magra de porc amb salsa d'ametlles <u>Rap a la planxa</u> Fruita del temps	Mongetes blanques saltejades amb all i julivert <u>Mongeta tendra amb patata</u> Truita de patata i amanida d'enciam i olives <u>Daus de gall dindi</u> Fruita del temps	Bledes amb patata <u>Paella de peix</u> Pollastre a l'allada i amanida d'enciam i pipes de gira-sol <u>Salmó al forn</u> Fruita del temps	Espaguëtis integrals a la carbonara <u>Bròquil amb patata</u> Lluç al forn i guarnició de tomàquet al forn <u>Remenat d'ous amb gambetes</u> Fruita del temps	Amanida completa amb ou dur i cavalla Arròs a la cassola logurt natural sense sucre ECO
16	17	18	19	20
Llenties estofades amb hortalisses <u>Espinacs amb patata</u> Truita de pèril i amanida d'enciam i remolatxa <u>Lluç a la planxa</u> Fruita del temps	Arròs amb salsa de tomàquet <u>Pèsols amb patata</u> Fogoner empanat i amanida d'enciam i blat de moro <u>Llom a la planxa</u> Fruita del temps	Coliflor amb patata <u>Cigrons a la provençal</u> Aletes de pollastre al forn i amanida d'enciam i brots de soja <u>Truita de cavalla</u> Fruita del temps	Macarrons al pesto <u>Verdura tricolor</u> Peix blanc fresc al forn amb llimona i guarnició de ceba confitada <u>Gall dindi a la planxa</u> Fruita de temps	Dia dels drets dels infants
23	24	25	26	27
Mongeta tendra amb patata <u>Arròs amb verdures i curri</u> Lluç amb salsa de tomàquet i amanida d'enciam i col llombarda <u>Pollastre a la planxa</u> Fruita del temps	Cigrons estofats amb hortalisses <u>Bledes amb patata</u> Daus de porc amb bolets <u>Bacallà al forn</u> Fruita del temps	Crema de porro i patata <u>Coliflor amb patata</u> Espirals amb bolonyesa vegetal <u>Truita de carbassó</u> Fruita del temps	Rissotto de xampinyons <u>Ensalada russa</u> Pollastre al forn amb taronja i amanida d'enciam i pastanaga <u>Lluç a la planxa</u> Fruita del temps	Escudella barrejada Truita a la paisana i amanida d'enciam i olives logurt natural sense sucre ECO
30				
Trinxat de col i patata <u>Espaguëtis a la napolitana</u> Palometa al forn i amanida d'enciam i brots de soja <u>Gall dindi a la planxa</u> Fruita del temps			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.