

Menú escola José Juan Ortíz

DESEMBRE menú mestres

DILLUNSB	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<p>Trinxat de col i patata 2 <u>Espaguetis a la italiana</u> Palometeta a la planxa i amanida d'enciam i brots de soja <u>Llom a la planxa i guarnició de tomàquet al forn</u> Fruita del temps</p>	<p>Llenties estofades amb arròs 3 <u>Bledes amb patata</u> Trita de formatge i tomàquet amanit amb orenga <u>Bistec de vedella a la planxa i guarnició de pebrot fregit</u> logurt natural</p>	<p>Espinacs amb patata 4 <u>Canelons de carn gratinats</u> Pit de pollastre a la planxa i amanida d'enciam i germinats <u>Lluç a la planxa i guarnició d'albergínia escalivada</u> Fruita del temps</p>	<p>5 FESTIU</p>	<p>6 FESTIU</p>
<p>Macarrons integrals amb salsa de tomàquet 9 <u>Bròquil amb patata</u> Trita de tonyina i guarnició de pastanaga i olives Pollastre a la planxa i guarnició de <u>carbassó</u> logurt natural</p>	<p>Crema de pastanaga i patata 10 <u>Arròs a la cassola amb pollastre</u> Mongetes blanques estofades amb xoriç <u>Palometeta a la planxa i amanida de tomàquet i remolatxa</u> Fruita del temps</p>	<p>Arròs tres delícies 11 <u>Coliflor amb patata</u> Peix blanc fresc al forn amb salsa verda i amanida d'enciam i blat de moro <u>Llom a la planxa i guarnició de ceba confitada</u> Fruita del temps</p>	<p>Puré de llegums 12 <u>Espinacs amb patata</u> Daus de gall dindi amb salsa de poma i guarnició de patates fregides casolanes <u>Trita francesa i amanida d'enciam i tomàquet</u> Fruita del temps</p>	<p>Mongeta tendra amb patata 13 <u>Canelons d'espinacs gratinats</u> Calamars a l'andalusa casolans i amanida d'enciam i pastanaga <u>Bistec de vedella a la planxa i pebrot fregit</u> Fruita del temps</p>
<p>Arròs integral amb salsa de tomàquet 16 <u>Bledes amb patata</u> Tiretes de lluç casolanes i amanida d'enciam i tomàquet <u>Llom a la planxa i ceba confitada</u> Fruita del temps</p>	<p>Llenties estofades amb hortalisses 17 <u>Bròquil amb patata</u> Trita de patates i amanida d'enciam i olives <u>Pollastre a la planxa i guarnició d'albergínia a la planxa</u> Fruita del temps</p>	<p>Puré de verdures 18 <u>Paella de peix</u> Hamburguesa de vedella i amanida d'enciam i blat de moro <u>Palometeta a la planxa i guarnició de tomàquet al forn</u> Fruita del temps</p>	<p>Àpat de Nadal 19 Sopa de galets <u>Mongeta tendra amb patata</u> Pollastre de Nadal <u>Bacallà a la planxa i amanida d'enciam i pipes de gira-sol</u> Neules i torrons Refresc sense gas</p>	<p>Pica-pica de fi de trimestre 20 Pica-pica <u>Crema de carbassó</u> Pizza casolana de pernil <u>Bistec de vedella a la planxa i guarnició d'enciam i tomàquet</u> Fruita del temps</p>
<p>23 VACANCES</p>	<p>24 VACANCES</p>	<p>25 VACANCES</p>	<p>26 VACANCES</p>	<p>27 VACANCES</p>
<p>30 VACANCES</p>	<p>31 VACANCES</p>		<p>Es donarà fruita ecològica i/o de proximitat un cop per setmana. Postres làctics de la Fageda.</p>	<p>Pa integral un dia a la setmana. Ús exclusiu d'oli d'oliva per cuinar i amanir.</p>