

# Menú escola Les Clisques

## SETEMBRE menú no porc

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
2 VACANCES	3 VACANCES	4 VACANCES	5 VACANCES	6 VACANCES
9 VACANCES	10 VACANCES	11 FESTA	12 Tallarines <b>ECO</b> amb salsa de tomàquet Croquetes de bacallà amb guarnició de pastanaga i olives Préssec en almívar	13 Crema de pastanaga <b>fresca</b> i patata (patata, pastanaga i ceba) Fogoner a la llauna i guarnició de tomàquet al forn Fruita <b>fresca</b> del temps
16 Llenties <b>ECO</b> estofades amb hortalisses <b>fresques</b> (tomàquet triturat, pastanaga, pebrot verd i vermell, ceba) Gall dindi <b>fresc</b> agredolç (mostassa, salsa de soja i ceba) Fruita <b>fresca</b> del temps	17 Espirals <b>ECO</b> amb verduretes <b>fresques</b> (xampinyó, carbassó, pastanaga i ceba) Salsitxes de pollastre a la planxa i amanida d'enciam i pipes de gira-sol Gelat	18 Cigrons <b>ECO</b> saltejats amb verduretes (tomàquet triturat, ceba, all i mongeta tendra) Truita de patata i amanida d'enciam i remolatxa Fruita <b>fresca</b> del temps	19 Mongeta tendra amb patata Aletes de pollastre al forn i amanida <b>fresca</b> d'enciam i pastanaga Fruita <b>fresca</b> del temps	20 Arròs a la milanesa (tomàquet triturat, ceba, pèsols, gall dindi i formatge) Bacallà amb salsa de verduretes <b>fresques</b> (ceba, carbassó, pastanaga, llorer i all) Fruita <b>fresca</b> del temps



# Menú escola Les Clisques

## SETEMBRE menú no porc

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<b>23</b> Puré de verdures (patata, carbassó, pastanaga, porro i mongeta tendra) Ous durs amb salsa de tomàquet Fruita <b>fresca</b> del temps	<b>24</b> Amanida completa amb formatge fresc i poma (enciam, tomàquet, pastanaga, blat de moro, formatge fresc i poma) Fideuada <b>ECO</b> de peix (tomàquet, ceba, pebrot verd i vermell, all, calamar, musclos i gambetes) logurt natural <b>ECO</b>	<b>25</b> Mongetes blanques <b>ECO</b> estofades amb hortalisses <b>fresques</b> (tomàquet triturat, pastanaga, pebrot verd i vermell, ceba) Escalopa de vedella i guarnició de carbassó al forn Fruita <b>fresca</b> del temps	<b>26</b> Arròs integral amb salsa de tomàquet Lluç amb salsa verda (ceba, julivert, all) i amanida de tomàquet i formatge fresc Fruita <b>fresca</b> del temps	<b>27</b> Ensalada russa (patata, pastanaga, pèsols, mongeta verda, ou, oliva verda, tonyina i maionesa) Pollastre fresc al curri (pollastre, ceba, llet semidesnatada, condiments, fècula de blat de moro, sal i oli d'oliva) i amanida d'enciam i blat de moro Fruita <b>fresca</b> del temps
<b>30</b> Bròquil <b>fresc</b> amb patata Fricandó de vedella (vedella, ceba, tomàquet triturat, fècula de blat de moro, all i condiments) Fruita <b>fresca</b> del temps				

**Pa integral un dia a la setmana.**

**Ús exclusiu d'oli d'oliva per cuinar i amanir.**

**Verdures i hortalisses fresques de temporada.**

**Fruita ecològica o de proximitat a les postres.**

**Postres làctics de La Selvatana i La Fageda**

