



Menú escola Sant Jaume

NOVEMBRE 2020

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<p>2</p> <p>Arròs vaporitzat amb salsa de tomàquet Rap al forn i amanida fresca d'enciam i pastanaga Fruita fresca del temps</p>	<p>3</p> <p>Coliflor fresca amb patata Daus de vedella guisada amb bolets (ceba, tomàquet, pebrot vermell i verd, all i oli d'oliva) Fruita fresca del temps</p>	<p>4</p> <p>Crema de porro fresc (patata, porro, llet i pebre) Pit de pollastre arrebossat i amanida d'enciam i remolatxa Flam de vainilla</p>	<p>5</p> <p>Mongetes blanques amb picada d'all i julivert (all, julivert, oli i llorer) Ous gratinats amb gall dindi i xampinyons (ou, llet, farina de blat, margarina, formatge, nou moscada, gall dindi, xampinyons i sal) i amanida d'enciam i olives Fruita fresca del temps</p>	<p>6</p> <p>Sopa de brou amb pistons (pollastre, vedella, gallina, patata, pastanaga, porro, nap, xirivía, api) Lluç al forn amb salsa de verdures (ceba, carbassó, pastanaga, all i oli d'oliva) i guarnició de patata panadera Fruita fresca del temps</p>
<p>9</p> <p>Bròquil fresc amb patata Fricandó de vedella (vedella, ceba, tomàquet, fècula de blat de moro, llorer, all i pebre) Fruita fresca del temps</p>	<p>10</p> <p>Macarrons a la carbonara (llet, gall dindi, farina de blat de moro, margarina, nou moscada i pebre negre) Daus de gall dindi amb salsa de poma (ceba, poma, oli d'oliva, all i pebre negre) Fruita fresca del temps</p>	<p>11</p> <p>Crema de pastanaga fresca (pastanaga, ceba i patata) Fogoner amb salsa verda (picada casolana d'all i julivert i oli d'oliva) i guarnició de patates panadera logurt natural ECO</p>	<p>12</p> <p>Arròs vaporitzat amb bacallà (tomàquet, ceba, all, pebrot verd i vermell, mongeta tendra, pastanaga, bacallà, patata, api, nap, porro i xirivía) Pollastre al forn i amanida fresca d'enciam i pastanaga Fruita fresca del temps</p>	<p>13</p> <p>Llenties estofades amb hortalisses fresques (ceba, tomàquet, pebrot vermell i verd i all) Truita de cavalla i amanida d'enciam i blat de moro Fruita fresca del temps</p>
<p>16</p> <p>Arròs vaporitzat amb salsa de tomàquet Bacallà a la llauna (pebre vermell, all, mica de vinagre i oli d'oliva) i amanida d'enciam i remolatxa Fruita fresca del temps</p>	<p>17</p> <p>Mongeta tendra amb patata Salsitxes de porc a la planxa i amanida fresca d'enciam i pastanaga Fruita fresca del temps</p>	<p>18</p> <p>Cigrons saltejats amb verdures (cigrons, tomàquet triturat, ceba, pastanaga, pebrot verd i vermell) Truita de patates i espinacs frescos i amanida d'enciam i olives Fruita fresca del temps</p>	<p>19</p> <p>Sopa de brou amb fideus (pollastre, vedella, gallina, patata, pastanaga, porro, nap, xirivía, api) Pollastre fresc a l'allada (pollastre, all, pebre negre, llorer, sal i oli d'oliva) i guarnició de xampinyons saltejats Fruita fresca del temps</p>	<p>20</p> <p>Dia dels drets dels infants Hamburguesa completa amb guarnició de patates fregides i mica de quètxup Crema de xocolata</p>





Menú escola Sant Jaume

NOVEMBRE 2020

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<p style="text-align: right;">23</p> <p>Espirals al funghi (espirals, llet, xampinyons, ceba, formatge ratllat, fècula de blat de moro, pebre negre i oli d'oliva)</p> <p>Truita a la francesa i amanida fresca d'enciam i pastanaga</p> <p>Fruita fresca del temps</p>	<p style="text-align: right;">24</p> <p>Mongetes blanques estofades amb hortalisses fresques i xoriç (ceba, tomàquet, pastanaga, pebrot vermell i verd i all)</p> <p>Fogoner al forn amb salsa de tomàquet i amanida fresca d'enciam i col llombarda</p> <p>logurt natural ECO</p>	<p style="text-align: right;">25</p> <p>Bledes fresques amb patata</p> <p>Pollastre fresc amb salsa d'ametlla (pollastre, ametlla, ceba, llet, all, fècula de blat de moro i oli d'oliva) i amanida d'enciam i blat de moro</p> <p>Fruita fresca del temps</p>	<p style="text-align: right;">26</p> <p>Arròs vaporitzat amb verdures (ceba, tomàquet, pebrot vermell i verd, mongeta tendra, pastanaga i pèsols)</p> <p>Calamars casolans a l'andalusa i amanida d'enciam i pipes de gira-sol</p> <p>Fruita fresca del temps</p>	<p style="text-align: right;">27</p> <p>Crema de carbassa (patata, carbassa, ceba i porro)</p> <p>Canelons de carn gratinats</p> <p>Fruita fresca del temps</p>
<p style="text-align: right;">30</p> <p>Arròs vaporitzat amb salsa de tomàquet</p> <p>Truita de xampinyons i amanida d'enciam i olives</p> <p>Fruita fresca del temps</p>				

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.





Proposta de sopars

NOVEMBRE 2020

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<p>Crema de mongetes 2 blanques amb picada de verdures Lluç al forn i amanida d'enciam i brots logurt natural</p>	<p>Espaguetis amb salsa de 3 tomàquet i orenga Truita de samfaina i amanida d'enciam i cogombre Fruita del temps</p>	<p>Arròs amb verdures 4 Bacallà al forn amb pastanaga baby Fruita del temps</p>	<p>Minestra de verdures 5 amb patata Llom al forn amb ceba, tomàquet i carbassó Fruita del temps</p>	<p>Coliflor amb patata 6 Pollastre a la planxa i guarnició de ceba confitada Fruita del temps</p>
<p>Amanida tèbia 9 de quinoa Bacallà a la planxa i amanida d'enciam i pastanaga logurt natural</p>	<p>Sopa de peix amb arròs 10 Remenat d'ou i pernil i amanida d'enciam i tomàquet Fruita del temps</p>	<p>Espirals al pesto 11 Conill al forn i amanida d'enciam Fruita del temps</p>	<p>Llenties amb oli 12 Daus de tonyina amb salsa de tomàquet i ceba confitada Fruita del temps</p>	<p>Crema de carbassa 13 amb picatostes Hamburguesa de vedella i guarnició d'escalivada Fruita del temps</p>
<p>Crema de llegums 16 Truita de formatge i pernil dolç amb guarnició de pebrot verd fregit Fruita del temps</p>	<p>Cous cous amb verdures 17 Salmó a la planxa i amanida d'enciam i col llombarda logurt natural</p>	<p>Coliflor amb patata 18 Bistec a la planxa i guarnició de verdura al forn Fruita del temps</p>	<p>Arròs tres delícies 19 Bacallà a la planxa i amanida d'enciam i tomàquet Fruita del temps</p>	<p>Amanida tèbia de llenties 20 Gall dindi a la planxa i guarnició de pastanaga baby Fruita del temps</p>
<p>Crema de verdures de 23 temporada amb crostons Albergínia farcida de carn gratinades Fruita del temps</p>	<p>Arròs al curri 24 Brotxetes de conill amb guarnició d'espàrrecs verds Fruita del temps</p>	<p>Cigrons saltejats amb espinacs 25 Tonyina al forn amb ceba confitada Fruita del temps</p>	<p>Amanida completa amb 26 crostons, formatge blau, pera i ametlla picada Gall dindi al forn amb romaní, llimona i patates cub Fruita del temps</p>	<p>Fideus d'arròs saltejats amb 27 verdures i salsa de soja Truita de carbassó i amanida d'enciam i remolatxa logurt natural</p>
<p>30 Mongetes blanques saltejades amb bacon Lluç a la planxa i amanida d'enciam i blat de moro logurt natural</p>				