

Escola Basal (normal)

Menú del mes de Maig del 2014

RSIPAC:26.06772/CAT RGS 26.12608/B



5 DILLUNS	6 DIMARTS	7 DIMECRES	8 DIJOUS	9 DIVENDRES
Macarrons a/ carn picada i tomàquet	Cigrons estofats amb ou dur	Mezclum de verdures	Arròs muntanya	Escudella catalana
Tonyina arrebossada	Salsitxes a la planxa	Pollastre a l'ast	Truita de patata i ceba	Hamburguesa de vedella
amb enciam lombarda i pastanaga	amb llit de ceba	amb enciam i olives	amb tomàquet natural	amb enciam lombarda i pastanaga
Fruita i pa	Fruita i pa	Fruita i pa	logurt i pa	Fruita i pa
12 DILLUNS	13 DIMARTS	14 DIMECRES	15 DIJOUS	16 DIVENDRES
Llenties estofades amb arròs	Fideus a la marinera	Arròs amb pollastre	Crema de carbassó	Sopa de peix
Vareta de lluç	Llom a la planxa	Truita francesa	Contra-cuixa de pollastre al forn	Mandonguilles de vedella
amb enciam i olives	amb enciam i olives	Amb escarola	amb tomàquet natural	amb verduretes
Fruita i pa	Fruita i pa	Fruita i pa	logurt i pa	Fruita i pa
19 DILLUNS	20 DIMARTS	21 DIMECRES	22 DIJOUS	23 DIVENDRES
Mongetes blanques estofades	Espaguetis amb tomàquet	Mongetes verdes i patata al vapor	Arròs tres delícies	Sopa d'au amb lletres
Croquetes casolanes	Lluç a/picada i brou de peix	Hamburguesa de pollastre planxa	Truita de patata i carbassó	Rodó de vedella
amb tomàquet natural	amb enciam lombarda i pastanaga	amb enciam i olives	Amb escarola	amb verduretes
Fruita i pa	Fruita i pa	Fruita i pa	logurt i pa	Fruita i pa
26 DILLUNS	27 DIMARTS	28 DIMECRES	29 DIJOUS	30 DIVENDRES
Tallarines a la napolitana	Llenties a la riojana	Arròs amb ou ferrat	Crema de carbassa	Amanida rusa
Bacallà al forn	Salsitxes a la planxa	Pernilets de pollastre	Truita de patates	Mandonguilles de vedella
amb salsa de tomàquet	Amb escarola	amb enciam lombarda i pastanaga	amb tomàquet natural	amb verduretes
Fruita i pa	Fruita i pa	Fruita i pa	logurt i pa	Fruita i pa

Els nostres menús estan revisats per un Dietista-Nutricionista i corresponen a les recomanacions de la Generalitat de Catalunya per a una alimentació saludable a l'etapa escolar.

TOTA la pasta alimentària (espaguetis, macarrons,...) són d'agricultura ecològica, fabricades a Catalunya.

TOTES les llegums (els cigrons, llenties i mongetes) són del conreu del país i ecològiques.

TOTS els plats estan cuinats amb olis procedent de l'oliva. Les postres làcties són productes de granja elaborats en una cooperativa d'inserció sociolaboral.