

MENÚ DEL MES

Margalida Oliver

CEIP Joan Veny i Clar / CEIP Nou de Campos

Tel: 630636456

ABRIL			Sense Ou	
1	2	3	4	5
-Puré de verdures amb crostons -Aguiat de pilotes. Pa moreno -Poma	-Fideus de brou de peix amb sípia -Bistec a la planxa amb ensalada de tomàtiga. Pa blanc -Iogurt	-Arròs blanc integral amb salsa de tomàtiga -Filet de lluç amb patates al forn i ensalada. Pa blanc -Pera	-Cuinat de ciurons amb verdures -Pitrera al forn i ensalada. Pa moreno -Meló	-Sopa de carn -Salmó i verdures al forn amb patates. Pa blanc -Plàtan
8	9	10	11	12
-Arròs de brou de peix amb gambes -Lluç arrebossat amb verdures. Pa blanc -Plàtan	-Cuinat de lleties amb verdures -Escalop de pollastre i ensalada. Pa blanc -Poma	-Sopa de brou de pollastre amb verdures -Croquetes amb ensalada. Pa moreno -Taronja tallada.	-Macarrons de tonyina amb tomàtiga -Lluç al forn amb patates i verdures. Pa blanc -Pera	-Puré de verdures amb crostons -Hamburgueses al forn amb tomàtiga crua i lletuga. Pa moreno -Natilles casolanes
15	16	17	18	19
-Cuinat de ciurons amb verdures -Pizza de pernil dolç i formatge -Poma	-Arròs de peix -Pollastre al forn amb verdures. Pa moreno -Plàtan	-Sopa de brou de carn i verdures -Salmó i verdures a la planxa. Pa blanc -Iogurts	FESTIU	FESTIU
22	23	24	25	26
FESTIU	FESTIU	FESTIU	FESTIU	FESTIU
29	30			
-Fideus de brou de peix amb gambetes. -Estufat de bou. Pa moreno -Pera	-Arròs integral amb salsa. -Lluç arrebossat amb verdures. Pa moreno. -Poma			

-Tot el menjar serà casolà i d'elaboració pròpia.

-La beguda diària és l'aigua.

-Les fruites, hortalisses i peix poden variar segons la disponibilitat de temporada i producte de proximitat.

-Empram productes ecològics.