

MENÚ DEL MES

Margalida Oliver

CEIP Joan Veny i Clar / CEIP Nou de Campos

Tel: 630636456

NOVEMBRE				Sense Porc	
				1	2
			FESTIU		-Sopa de brou de peix -Salmó i verdures al forn amb patates. Pa blanc -Plàtan
5	6	7	8	9	
-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 -Truita de pernil i 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 de pollastre al forn amb tomàtiga crua i lletuga. Pa moreno -Natilles casolanes	
12	13	14	15	16	
-Cuinat de ciurons amb verdures -Pizza de formatge -Poma	-Arròs de peix -Pollastre al forn amb verdures. Pa moreno -Plàtan	-Sopa de brou de peix i verdures -Salmó i verdures a la planxa. Pa blanc -Iogurts	-Cuinat de lleties -Truita de patates amb ensalada. Pa moreno -Pera	-Macarrons amb tonyina -Lluç al forn amb patates i ensalada. Pa blanc -Taronja tallada	
19	20	21	22	23	
-Fideus de brou de peix amb gambetes. -Estufat de bou. Pa moreno -Pera	-Arròs integral amb salsa. -Lluç arrebossat amb verdures. Pa moreno. -Poma	-Cuinat de ciurons amb verdures. -Truita de pernil i ensalada. Pa blanc. -Flam casolà	-Sopa de brou de pollastre amb verdures. -Pitrera al forn amb ensalada. Pa blanc -Plàtan	-Cuinat de lleties -Pizza de formatge. -Pera	
26	27	28	29	30	
-Puré de verdures amb crostons -Filet de lluç al forn amb amanida. Pa moreno -Poma	-Fideus de brou de peix amb sípia -Truita de tonyina 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 brou de peix -Salmó i verdures al forn amb patates. Pa blanc -Plàtan	

-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.