

MENÚ DEL MES

Margalida Oliver

CEIP Joan Veny i Clar / CEIP Nou de Campos

Tel: 630636456

SETEMBRE			Sense Gluten	
		<p>11</p> <p>-Arròs blanc integral amb salsa de tomàtiga</p> <p>-Filet de lluç amb patates al forn i ensalada.</p> <p>-Pera</p>	<p>12</p> <p>-Cuinat de ciurons amb verdures</p> <p>-Pitrrera al forn i ensalada.</p> <p>-Meló</p>	<p>13</p> <p>-Sopa de carn</p> <p>-Salmó i verdures al forn amb patates.</p> <p>-Plàtan</p>
<p>16</p> <p>-Arròs de brou de peix amb gambes</p> <p>-Lluç arrebossat amb verdures.</p> <p>-Plàtan</p>	<p>17</p> <p>-Cuinat de lleties amb verdures</p> <p>-Escalop de pollastre i ensalada.</p> <p>-Poma</p>	<p>18</p> <p>-Sopa de brou de pollastre amb verdures</p> <p>-Truita de pernil i ensalada.</p> <p>-Taronja tallada.</p>	<p>19</p> <p>-Macarrons de tonyina amb tomàtiga</p> <p>-Lluç al forn amb patates i verdures.</p> <p>-Pera</p>	<p>20</p> <p>-Puré de verdures</p> <p>-Hamburgueses al forn amb tomàtiga crua i lletuga.</p> <p>-Natilles casolanes</p>
<p>23</p> <p>-Cuinat de ciurons amb verdures</p> <p>-Pizza de pernil dolç i formatge</p> <p>-Poma</p>	<p>24</p> <p>-Arròs de peix</p> <p>-Pollastre al forn amb verdures.</p> <p>-Plàtan</p>	<p>25</p> <p>-Sopa de brou de carn i verdures</p> <p>-Salmó i verdures a la planxa.</p> <p>-Iogurts</p>	<p>26</p> <p>-Cuinat de lleties</p> <p>-Truita de patates amb ensalada.</p> <p>-Pera</p>	<p>27</p> <p>-Macarrons amb tonyina</p> <p>-Lluç al forn amb patates i ensalada.</p> <p>-Taronja tallada</p>
<p>30</p> <p>-Fideus de brou de peix amb gambetes.</p> <p>-Estufat de bou.</p> <p>-Pera</p>				

-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.