

MENÚ 2021/2022

1a SETMANA	1r PLAT	2n PLAT	POSTRES
DILLUNS	Mongetes blanques cuites amb oli d'oliva	Bunyols d'ou i bacallà fregits, i enciam	Fruita
DIMARTS	Coliflor i patata bullida amb oli d'oliva	Truita a la francesa i tomàquet cru	Fruita
DIMECRES	Amanida variada (enciam, olives farcides, pastanaga i blat de moro)	Arròs a la cassola amb pollastre	Lacti
DIJOUS	Cigrons cuits amb oli d'oliva	Lluç i pastanaga ratllada	Fruita
DIVENDRES	Sopa de brou amb pistons	Pollastre a la planxa amb patates fregides	Fruita
2a SETMANA	1r PLAT	2n PLAT	POSTRES
DILLUNS	Puré de verdures i llegum (carbassa, porro, patata i mongetes blanques)	Croquetes de pollastre i tomàquet cru	Fruita
DIMARTS	Espinacs i patata bullida amb oli d'oliva	Truita de formatge i pastanaga	Fruita
DIMECRES	Llenties a la riojana (xoriço, sofregit de ceba, tomàquet i pebrot vermell)	Rap al forn	Lacti
DIJOUS	Arròs blanc	Mandonguilles mixtes (vedella/porc) amb salsa de tomàquet i enciam	Fruita
DIVENDRES	Sopa de brou amb lletres	Pollastre planxa i enciam	Fruita
3a SETMANA	1r PLAT	2n PLAT	POSTRES
DILLUNS	Cigrons cuits amb oli d'oliva	Truita de patates i tomàquet	Fruita
DIMARTS	Espaguetis amb salsa bolonyesa (carn de vedella/porc amb sofregit de ceba i tomàquet) i formatge ratllat	Salmó i enciam	Fruita
DIMECRES	Mongeta verda tendra amb patates bullides amb oli d'oliva	Hamburguesa (100% vedella) a la planxa i pastanaga ratllada	Lacti
DIJOUS	Arròs blanc amb salsa de tomàquet	Lluç a la planxa i enciam	Fruita
DIVENDRES	Amanida verda amb pastanaga i tomàquet	Pit de pollastre arrebossat i patates fregides	Fruita
4a SETMANA	1r PLAT	2n PLAT	POSTRES
DILLUNS	Macarrons amb salsa napolitana (ceba, pebrot vermell, i tomàquet) i formatge ratllat	Salmó a la planxa i enciam	Fruita
DIMARTS	Bròquil amb patata bullida amb oli d'oliva	Llom de porc arrebossat i tomàquet cru	Fruita
DIMECRES	Llenties guisades amb verdures	Truita de patates i enciam	Lacti
DIJOUS	Paella (brou de peix, gambes i cloïsses)	Lluç a la planxa i tomàquet cru	Fruita
DIVENDRES	Amanida variada (enciam, olives farcides, tomàquet i blat de moro)	Pollastre rostit i pastanaga ratllada amb cuscús	Fruita

- La fruita serà en funció de l'època de l'any.
- Tot està cuinat amb oli d'oliva, excepte els fregits, que es fan amb oli de gira-sol.
- Per a la temporada d'estiu-tardor i primavera-estiu, que fa calor, canviarem la sopa per amanida de pasta (pastanaga i blat de moro) i els divendres donarem gelat per postres.

DIES ESPECIALS:

- Menú 1r dia de curs: espaguetis amb salsa napolitana i formatge ratllat, pit de pollastre arrebossat amb enciam i gelat.
- Menú de Nadal: sopa de galets, canelons i torrons.
- Menú de Setmana Santa: tallarines amb salsa bolonyesa, croquetes de bacallà i natilles.
- Menú últim dia de curs: pica-pica (patates de bossa, olives i fuet), pizza i gelat.

RECORDEU: Els mesos que tinguin cinc setmanes el menú de la 5a setmana serà igual al de la 2a. El mes següent començarem per la 1a setmana.