



MENÚ TARDOR

ESCOLA ANXANETA. Cuina pròpia. Macedònia Serveis de Menjar SL.

Menú elaborat conjuntament amb Mar Dalmases - Col·legiada (CAT000506)



DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES

SETMANA A

Pasta amb tonyina i mongetes 🐟
Ou dur amb amanida 🥗
Fruita del temps

Amanida de llenties (olives i tomàquet ratllat)
Peix al forn 🐟
Fruita del temps

Patata, pastanaga, mongeta bullida i pèsols
Pollastre al forn
Macedònia de fruita

Amanida variada
Crema de pastanaga
Fideuà (sípia i gambes) 🐞🐟
logurt

Arròs amb sanfaina
Croquetes de bacallà 🐟🐞
Fruita del temps

SETMANA B

Puré de carabassó
Mandonguilles de peix guisades amb pèsols 🐟🐞
Fruita del temps

Arròs amb tomàquet
Trita de patates amb amanida de llenties 🥗
Fruita del temps

Amanida de mongetes blanques, tomàquet i enciam
Pollastre arrebossat 🐞🥗
Fruita del temps

Amanida variada
Patates amb bledes bullides
Salmó amb arròs integral 🐟
Fruita del temps

Crema de pastanaga o tomàquet
Macarrons amb tonyina i formatge 🐟🐞
logurt 🥛

SETMANA C

Amanida variada
Cigrons estofats
Trita remanada amb carabassó arrebossat 🥗🐞
Fruita del temps

Espaguetis al pesto 🐞🐞
Gall dindi a la planxa amb amanida de mongetes
Fruita del temps

Arròs amb verdures (carabassa o carabassó i ceba)
Peix blau al forn amb amanida 🐟
Fruita del temps

Crema de carabassa
Salsitxes de porc al forn amb salsa de xampinyons
Fruita del temps

Patates al forn
Peix arrebossat 🐟🐞
logurt

SETMANA D

Patates guisades
Trita remanada amb amanida amb pèsols 🥗
Fruita del temps

Patata i verdura bullida i cigrons
Peix a la planxa amb amanida 🐟
Fruita del temps

Amanida d'arròs amb tonyina i olives 🐟
Pollastre a la planxa amb mongetes
Fruita del temps

Llenties guisades (pastanaga, patata i ceba)
Llom a la planxa amb amanida
logurt 🥛

Amanida de pasta (cranc, blat de moro i olives) 🐞🐞
Bunyols de bacallà 🐟🐞
Fruita del temps

Al·lèrgens: 🥗 Gluten 🐟 Peix 🐞 Marisc 🥛 Làctics 🐞 Fruits de closca 🌿 Api 🥗 Ous

En tots els àpats tots els nens i nenes mengen una llesca de pa integral. Utilitzem oli d'oliva per les amanides, per cuinar fem servir oli de girasol.