



MENÚ TARÐOR ADAPTACIÓ DIVERSITAT ÈTNICA

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
Ou dur amb amanida de
lenties
Fruita del temps

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

Patata, pastanaga, mongeta
bullida i pèsols
Pollastre al forn halal
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 lleties
Fruita del temps

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

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

Gaspatxo o crema de
pastanaga
Macarrons amb tonyina i
formatge
Gelat o iogurt

SETMANA C

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

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

Arròs amb verdures
(carabassa o carabassó i
ceba)
Peix blau al forn amb
amanida
Macedònia de fruita

Crema de carabassa
Salsitxes halal 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 halal a la planxa
amb mongetes
Fruita del temps

Lleties guisades (pastanaga,
patata i ceba)
Peix a la planxa amb
amanida
logurt

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

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