

MENU HIVERN – TARDOR Curs 2017 – 2018

	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
1ª SETMANA	Crema de carbassa	Llacets tricolors amb salsa de tomàtiga, tonyina i formatge ⁽¹⁾⁽⁴⁾⁽⁷⁾	Cuinat de lleties	Arròs blanc amb salsa de bolets i bacon ⁽⁷⁾	Sopa amb brou de carn ^{(1)(TR: 3)}
	Escaldums de pollastre amb verdures i patata ⁽⁸⁾	Bacallà al forn acompanyat de xampinyons saltejats amb picada d'all i julivert ⁽⁴⁾	Truita d'espínacs i ceba acompanyada de tomàtiga al forn ⁽³⁾	Lluç a la planxa acompanyat d'ensalada de lletuga, cogombre i pastanaga ⁽⁴⁾	Bullit de pollastre (amb patata, mongetes tendres i pastanaga)
	Fruita del temps	Fruita del temps	Fruit del temps	logurt ⁽⁷⁾	Fruita del temps
2ª SETMANA	Arròs marinera (amb gambetes i sèpia) ⁽²⁾⁽⁴⁾⁽¹⁴⁾	Cuinat de ciurons	Mongetes saltejades amb pernil	Tallarines amb oli d'oliva i orenga ^{(1)(TR: 3)}	Crema de verdures de temporada ⁽⁷⁾
	Truita a la francesa acompanyada d'ensalada de lletuga, cogombre, tomàtiga i olives ⁽³⁾	Pitera de pollastre al curri acompanyat de verdures de temporada saltejades	Calamar en salsa amb patates ⁽¹⁴⁾	Escalopines de porc casolans acompanyats d'ensalada caprese (tomàtiga a rodanxes amb formatge tendre) ⁽¹⁾⁽³⁾⁽⁷⁾	Bacallà amb salsa de tomàtiga casolana i xampinyons acompanyat d'arròs blanc ⁽⁴⁾
	logurt ⁽⁷⁾	Fruita del temps	Fruita del temps	Fruita del temps	Fruita del temps
3ª SETMANA	Cuinat de lleties	Crema de carbassí ⁽⁷⁾	Sopa minestrone amb pasta ⁽¹⁾ <small>(TR: 3)</small>	Arròs brut	Puré de llegums
	Lluç a la provençal acompanyat d'ensalada de lletuga, pastanaga i tomàtiga ⁽⁴⁾	Aguiat d'ous i patata ⁽³⁾	Hamburguesa mixta a la planxa acompanyada de patates fregides ^{(6)(9)(12)(TR: 7)}	Lluç al forn amb picada d'all i julivert acompanyat d'ensalada de lletuga i pastanaga ⁽⁴⁾	Llom a la planxa amb salsa de tomàtiga casolana acompanyat de pastanaga i bròquil amb picada d'all i julivert
	Fruita del temps	logurt ⁽⁷⁾	Fruita del temps	Fruita del temps	Fruita del temps

4ª SETMANA	Fideuà de carn ^{(1)(TR: 3)}	Paella de verdures	Cuinat de ciurons amb espinacs	Crema de verdures de temporada ⁽⁷⁾	Sopa amb brou de peix ^{(1)(TR: 3)}
	Jamoncitos de pollastre amb salsa de verdures acompanyada de pastanaga amb picada d'all i julivert	Croquetes de bacallà acompanyades d'ensalada de lletuga, ceba tendra i tomàtiga ⁽¹⁾⁽⁴⁾⁽⁶⁾⁽⁷⁾	Truita a la francesa amb pernil dolç acompanyada d'ensalada de lletuga, tomàtiga, cogombre i olives ⁽³⁾	Estofat de vedella amb verdures i patata	Aguiat de Mussola, Rap amb verdures ⁽⁴⁾
	Fruita del temps	Fruita del temps	Fruita del temps	logurt ⁽⁷⁾	Fruita del temps
5ª SETMANA	Arròs caldós amb brou de carn	Cuinat de mongetes blanques	Macarrons amb salsa de tomàtiga, tonyina i formatge ^{(1)(4)(7)(TR: 3)}	Sopa minestrone amb pasta ^{(1)(TR: 3)}	Crema de carbassí ⁽⁷⁾
	Bacallà a la mallorquina (amb bledes, espinacs, patata, ceba i tomàtiga) ⁽⁴⁾	Salsitxes de pollastre acompanyades de tomàtiga al forn ^{(7)(12)(TR: 3, 6)}	Cassola de rap i sèpia amb pèsols ⁽⁴⁾⁽¹⁴⁾	Truita de patata acompanyada d'ensalada de tomàtiga, pastanaga i olives ⁽³⁾	Pitera d'indiot a la planxa acompanyada de patates fregides i anelles de ceba arrebossades ^{(1)(TR: 2, 3, 4, 6, 9, 10, 14)}
	logurt ⁽⁷⁾	Fruita del temps	Fruita del temps	Fruita del temps	Fruita del temps

AL·LÈRGENS

⁽¹⁾ Cereals amb gluten: blat, ordi, sègol, civada, espelta, camut o les seves varietats híbrides i productes derivats. ⁽²⁾ Crustacis i productes elaborats amb crustacis. ⁽³⁾ Ous i productes elaborats amb ou. ⁽⁴⁾ Peix i productes elaborats amb peix. ⁽⁵⁾ Cacauets i productes elaborats amb cacauets. ⁽⁶⁾ Soja i productes elaborats amb soja. ⁽⁷⁾ Llet i el seu derivats (inclòs la lactosa). ⁽⁸⁾ Fruits amb closca: ametlles, avellanes, nous, anacards, pacanes, nous de Brasil, pistatxos, nous d'Austràlia o nous de Macadàmia i productes derivats. ⁽⁹⁾ Api i productes derivats. ⁽¹⁰⁾ Mostassa i productes derivats. ⁽¹¹⁾ Grans de sèsam i productes a base de grans de sèsam. ⁽¹²⁾ Diòxid de sofre i sulfits en concentracions superiors a 10 mg/kg o 10 mg/litre en termes de SO₂ total. ⁽¹³⁾ Tramussos i productes a base de tramussos. ⁽¹⁴⁾ Mol·luscs i productes a base de mol·luscs.



DISTRIBUCIÓ DEL MENÚ ESCOLAR PER SETMANES

1ª SETMANA: del 13 al 15 setembre, del 16 al 20 d'octubre, del 20 al 24 de novembre, del 8 al 12 de gener, del 12 al 16 de febrer, del 19 al 23 de març, 30 abril, del 2 al 4 de maig, del 4 al 8 de juny.

2ª SETMANA: del 18 al 22 setembre, del 23 al 27 d'octubre, del 27 al 30 de novembre, 1 desembre, del 15 al 19 gener, del 19 al 23 febrer, del 26 al 28 de març, del 7 al 11 maig, de 11 al 15 de juny.

3ª SETMANA: del 25 al 29 setembre, del 30 i 31 octubre, el 2 i 3 novembre, el 4 i 5 desembre, del 22 al 26 gener, del 26 al 28 febrer, del 9 al 13 abril, del 15 al 18 maig, del 18 al 22 juny.

4t SETMANA: del 2 al 6 octubre, del 6 al 10 novembre, del 11 al 15 desembre, 29 del 31 gener, 1 i 2 febre, del 6 al 9 març, del 16 al 20 abril, del 21 al 25 maig.

5a SETMANA: del 9 a 11 octubre, del 13 al 17 novembre, del 18 al 22 desembre, del 5 al 9 febrer, del 12 al 16 març, del 23 al 27 abril, del 28 al 31 maig, 1 de juny