

Menú escolar **Febrer - 2025**

Tenim a disposició de les famílies la informació sobre al·lèrgens

**Dilluns****3**

Sopa amb arròs integral
Trita de verdures
Pastanaga ratllada, blat de moro,
trossets de nous i fulles
d'enciams romana
logurt natural

i per sopar...
Purè de patates gratinat
Sipia a la planxa i patata al caliu
Amanida variada d'hortalisses
Fruita de temporada

Dimarts**4**

Tallarines camperes amb
formatge ratllat
Peix fresc de Mercat
Fulles d'enciams variats amb
llunes de tomàquets cirerols i
alfàbrega fresca
Fruita de temporada

i per sopar...
Patates al forn amb ceba
Filet de gall dindi a la planxa
Fruita de temporada

Dimecres**5**

Mongetes seques estofades amb
pastanagues
Filet de gall dindi a la planxa
Enciams variats amanits amb
raves i olives verdes
Fruita de temporada

i per sopar...
Crema de carbassa i moniato
Tall de formatge fresc
Llesqueta de pa amb tomàquet i
oli d'oliva
Fruita de temporada

Dijous**6**

Mongeta tendra amb pastanaga i
patates
Vedella estofada amb patates
Fruita de temporada

i per sopar...
Sopa d'au amb meravella
Trita de patata i fonoll
Pebrot verd al forn
Postres Lladers

Divendres**7**

Cigrons estofats amb espinacs
Pollastre al forn amb ceba
Fruita de temporada

i per sopar...
Amanida al gust
Mini pizzas d'albergínia i
mozzarella
Fruita de temporada

10

Llenties estofades
Trita de patata i ceba
Pastanaga ratllada, blat de moro
i fulles d'enciams romana
Fruita de temporada

i per sopar...
Quinoa saltada amb bròquil i
pastanaga ratllada
Broquetes de rap, gamba,
carbassó i tomàquet
Fruita de temporada

11

Arròs amb verdures
Peix fresc de Mercat
Fulles d'enciams variats amb
llunes de tomàquets cirerols i
alfàbrega fresca
logurt natural

i per sopar...
Patates gratinades al forn
Hamburguesa mixta (porc i
vedella) a la planxa
Carxofa saltada
Fruita de temporada

12

Bròquil amb patata
Gall dindi guisat a la jardinera
Fruita de temporada

i per sopar...
Sopa de meravella
Trita de patata i ceba
Fruita de temporada

13

Crema de pastanaga i carbassa
amb rostes de pa al forn
Cruixents de pollastre arrebossat
casolans
Patates a grills al forn amb
espècies
Fruita de temporada

i per sopar...
Arròs amb verdures i mongeta
blanca
Tomàquets xerri amanits amb
ruca
Postres Lladers

14

Fideuà (sipia i gambes)
amb allioli
Nuggets de bròquil i formatge
Enciams variats amanits amb
cogombre i pastanaga
Fruita de temporada

i per sopar...
Sopa minestrone
Cuixetes de pollastre a la
cassola amb ceba i pastanaga
Fruita de temporada

17

Arròs integral amb salsa de
tomàquet
Trita a la francesa
Enciams variats amanits amb
cogombre i olives negres
logurt natural

i per sopar...
Sopa de lletres
Seitons arrebossats
Verdures saltades
Fruita de temporada

18

Llacets amb beixamel i formatge
Peix fresc de Mercat
Fulles d'enciams variats amb
llunes de tomàquets cirerols i
alfàbrega fresca
Fruita de temporada

i per sopar...
Amanida amb fruits secs
Llom de porc arrebossat amb
panet
Fruita de temporada

19

Sopa de fideus
Fricandó de vedella amb
xampinyons
Fruita de temporada

i per sopar...
Patata gratinada al forn
Bacallà a la manresana
Fruita de temporada

20

Crema de pastanaga i carbassa
amb rostes de pa al forn
Pollastre al forn amb salsa de
ceba, poma i suc de taronja
Fruita de temporada

i per sopar...
Coliflor gratinada
Orada al forn amb carbassó i
patata al caliu
Fruita de temporada

21

Fesolets amb verdures
Gall dindi guisat a la jardinera
Rodanxetes de tomàquet madur,
amb olives verdes, cogombre
amb fulles d'enciams romana i
vinagreta de iogurt grec, oli,
menta i orenga
Fruita de temporada

i per sopar...
Arròs amb verdures
Trita de formatge
Fruita de temporada

24

Crema de verdures de
temporada
amb rostes de pa al forn
Arròs a la cassola amb au
Fruita de temporada

i per sopar...
Moniato saltat
Broquetes de verdures, gambes i
pinya
Fruita de temporada

25

Mongeta tendra amb patata
Peix fresc de Mercat
Fulles d'enciams variats amb
llunes de tomàquets cirerols i
alfàbrega fresca
Fruita de temporada

i per sopar...
Crema de carbassa i poma
Mandonguilles de vedella a la
jardinera
Fruita de temporada

26

Llenties estofades
Trita a la francesa
Fulles d'enciams variats amb
cogombre, pastanaga ratllada i
olives negres
Fruita de temporada

i per sopar...
Bròquil i pastanaga al vapor
Pa amb tomàquet i formatges
variats
Fruita de temporada

27

Amanida amb dauets de truita,
cansalada, pipes i vinagreta
Filet de carn magra de porc a la
planxa
Xips de moniato
Fruita de temporada

i per sopar...
Trita de patata i ceba
Enciams variats amanits amb
pastanaga i blat de moro
Pa amb tomàquet
Panellets

28

Macarrons a la napolitana amb
formatge ratllat
Cruixents de pollastre arrebossat
casolans
Fulles d'enciams variats amb
remolatxa crua ratllada i blat de
moro
logurt natural

i per sopar...
Purè de patata
Llom de salmó amb compota de
poma
Fruita de temporada

Peix fresc de mercat: No podem especificar el tipus de peix ni el seu mode de cocció perquè dependrà de la pesca, el temps i el mar. Sabem que serà peix de platja i sabem que seran lluç, mare de lluç, bacallanet, sored, bròtola, llenguadina, mòllera, truita de riu, salmó, orada, verat, moixina i seitó. Cada peix serà pescat en la seva temporada i les coccions seran diverses i les determinarà el tipus de peix. Els cuinarem a l'andalusa, a la romana, enfarinat, arrebossat, a la planxa, al forn amb verdures, al forn amb ceba, tomàquet i patates, amb salsa de tomàquet o salsa verda, amb salsa d'anet i també farem suquet amb patates.