

Menú escolar

MAIG 2021

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
3.- Arròs brut Lluç al forn amb amanida de tomaquet i formatge fresc Fruita	4.- Brou de carn Bollit de pollastre amb verdures Fruita	5.- Cuinat de lletilles Peix blanc amb verdures al forn Fruita	6.- Crema de carabassa amb crostons Salsitxes amb arròs Iogurt	7.- Espirals (ECO) amb tonyina Nuggets de pollastre amb amanida Fruita
10.- Crema de porros amb crostons Mussola amb amanida Fruita	11.- Cuinat de mongetes blanques Pitriera d'Indiot amb pisto Fruita	12.- Greixa d'ous Peix blanc amb verdures al forn Gelatina	13.- Espaguetis(ECO) a la carbonara Pollastre a la llima amb amanida de tomaquet i formatge fresc Fruita	14.- Arròs tres delícies Salsitxes amb ensaladilla rusa Fruita
17.- Cuinat de cigrons Peix blanc amb verdures al forn Fruita	18.- Brou de carn Bollit de pollastre amb verdures Natilles	19.- Crema de pastanagó i crostons Mussola amb saltat de mongetes verdes Fruita	20.- Aguiat de peix Pitriera d'Indiot amb tomaquet i formatge fresc Fruita	21.- Espirals (ECO) a la bolonyesa Trita de patates amb amanida Fruita
24.- Cuinat de lletilles Lluç al forn amb verdures Fruita	25.- Brou de peix Hamburgueses a la jardineria Iogurt	26.- Crema de verdures amb crostons Peix blanc a la romana amb amanida Fruita	27.- Arròs brut Tumbet de carn Fruita	28.- Espaguetis (ECO) carbonara Caella al forn amb pisto Fruita
31.- Crema de carabassí amb crostons Lasanya de carn Fruita				

Informació al·lèrgica: aquest menú pot contenir gluten, crustacis, ous, peix, cacauets, soja, làctics, fruits de pela, api, mostassa, grans de sèsam, diòxid de sofre i sulfits, mol·luscs i tramussos. Per a més informació consultar en cuina



GRUPO LA PRODUCTORA

