



Menú General mes de Setembre de 2019

CEIP MESTRE COLOM



BENVINGUTS AL SERVEI DE MENJADORS

LUNES 16		MARTES 17		DIMECRES 18		DIJOUS 19		DIVENDRES 20	
ARRÒS AMB SALS DE TOMÀTIGA (ceba, pastanaga, pebre verd, pebre vermell i tomàtiga)		CIGRONS ECOLÒGICS TREMPATS AMB PATATA, OU BULLIT I JULIVERT		PURÉ DE VERDURES ECOLÒGIQUES DE TEMPORADA		CASSOLA PEIX (all, patata, ceba, pebre vermell, tomàtiga, pèsols i lluç)		FIDEUÀ DE CARN I VERDURES (ceba, carabassí, albergínia, xampinyons i carn variada)	
LLOM AL FORN		CALAMARS A L'ANDALUSA (farina de blat)		TRUITA A LA FRANCESA AMB PERNIL CUIT		PITRERA DE POLLASTRE A LA PLANXA		LLUÇ ADOBAT (ou, pa ratllat)	
PARRILLADA DE VERDURES (carabassí, albergínia i tomàtiga)		TOMÀTIGA TREMPADA AMB FORMATGE FRESC I ALFÀBREGA		PASTANAGA RATLLADA AMB OLIVES I BLAT DE LES ÍNDIES		MONGETES TENDRES SALTEJADAS AMB XAMPINYONS		LLETUGAS VARIADES I ESPÀRRECS	
FRUITA DE TEMPORADA		FRUITA DE TEMPORADA		IOGURT		FRUITA DE TEMPORADA		FRUITA DE TEMPORADA	
<i>Suggeriment de sopar:</i> Truita de patata i carabassí amb ensalada Fruita de temporada		<i>Suggeriment de sopar:</i> Contraçuixa de pollastre amb arròs saltejat amb verdures Fruita de temporada		<i>Suggeriment de sopar:</i> Orada al forn amb ceba, tomàtiga, patata i llimona Fruita de temporada		<i>Suggeriment de sopar:</i> Cuinat de lleties amb patata i verdures Fruita de temporada		<i>Suggeriment de sopar:</i> Quiche d'espínacs i verdures Fruita de temporada	
LUNES 23		MARTES 24		DIMECRES 25		DIJOUS 26		DIVENDRES 27	
PURÉ DE VERDURES ECOLÒGIQUES DE TEMPORADA AMB CIGRONS		ARRÒS A LA MILANESA (ceba, tomàtiga, pebre, pèsols, carn, formatge)		AGUIAT DE PATATES (ceba, lloer, all, patata, pebre bord de la Vera, brou de pollastre)		MONGETES BLANQUES ESTOFADES AMB VERDURES (ceba, pebres, tomàtiga i pastanaga)		SOPA DE BULLIT (amb pasta integral)	
TRUITA PAISANA (patata, ceba, pebres)		LLUÇ A LA VASCA		SALSITXES A LA PLANXA		LLENGUADO ORLY (julivert, ou i pa ratllat)		BULLIT MALLORQUÍ	
BASTONETS DE PASTANAGA		PÈSOLS I PATATA		LLETUGUES VARIADES, TOMÀTIGA I OLIVES		TRAMPÓ MALLORQUÍ		(POLLASTRE, PATATA, MONGETES TENDRES, PASTANAGA I CIGRONS)	
FRUITA DE TEMPORADA		FRUITA DE TEMPORADA		IOGURT		FRUITA DE TEMPORADA		FRUITA DE TEMPORADA	
<i>Suggeriment de sopar:</i> Indiot a la planxa amb puré de patata i alls tendres Fruita de temporada		<i>Suggeriment de sopar:</i> Trampó de cigrons amb arròs Fruita de temporada		<i>Suggeriment de sopar:</i> Ous a la planxa amb verdures saltejades i pa moreno Fruita de temporada		<i>Suggeriment de sopar:</i> Empanades al forn d'espínacs i formatge Fruita de temporada		<i>Suggeriment de sopar:</i> Salmó a la planxa amb mongetes tendres amb tomàtiga Fruita de temporada	
LUNES 30									
CANELONS ROSSINI AMB SALS BEIXAMEL									
TRUITA A LA FRANCESA									
XAMPINYONS SALTEJATS AMB ALL									
FRUITA DE TEMPORADA									
<i>Suggeriment de sopar:</i> Sopa i pollastre a la planxa amb ensalada Fruita de temporada									

IMPORT MENSUAL DEL MENJADOR DEL 11 AL 30/09: 88,34 €

VALS DIARIS: 6,95 €

La quota s'abonarà de l'1 al 5 de cada mes.

Els menús s'acompanyen de pa i aigua. La cuina utilitza oli d'oliva per cuinar i remenar els plats. Cada mes incorporam, en la mesura de les possibilitats, productes locals de temporada. Aquest mes seran: PATATA, CEBA, TOMÀTIGA, CARABASSÍ I ALBERGÍNIA

SI NECESSITA INFORMACIÓ DELS AL·LÈRGENS CONTINGUTS EN EL MENÚ CONTACTI AMB LES OFICINES CRIDANT AL 0716827115

