




MENÚ ESCOLAR MARTA MATA-sense ou

	Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
			01	02	03
DINAR			Sopa de fideus S/OU Pit de pollastre a la planxa amb amanida ECO Fruita	Mongeta del ganxet ECO amb un rajolí d'oli d'oliva Truita de farina de cigrons i albergínia amb ceba i enciam ECO Fruita ECO	Arròs integral amb salsa de tomàquet i ceba Bacallà al forn amb amanida ECO logurt ECO
SOPAR					
	06	07	08	09	10
DINAR	FESTIU	FESTIU	FESTIU	Pèsols guisats amb tomata i ceba Truita de farina de cigrons i xampinyons amb amanida EO Fruita	Crema de carabassa i porro Hamburguesa mixta S/OU amb patates fregides casolanes Fruita ECO
SOPAR					
	13	14	15	16	17
DINAR	Estofat de lleties ECO Calamars a l'andalusa S/OU amb amanida ECO Fruita ECO	Bròquil i pastanaga amb patata i un rajolí d'oli d'oliva Mandonguilles S/OU al forn amb salsa de tomàquet de tomata Fruita	Amanida completa ECO Estofat de mongeta del ganxet ECO logurt ECO	Espaguetis integral S/OU amb tomata Peix fresc amb ceba i pebrot vermell al forn Fruita ECO	Mongeta tendra amb patata bullida Pollastre a la planxa amb xampinyons amb all i julivert Fruita
SOPAR					
	20	21	22	23	24
DINAR	Pèsols saltejats amb xampinyons, ceba i tomata Truita de farina de cigrons i carxofes amb amanida ECO Fruita ECO	Patata i mongeta verda bullida Hamburguesa de cigrons S/OU amb amanida ECO Fruita	MENÚ DE NADAL  Sopa de galets S/OU Pollastre rostit amb prunes logurt ECO	FESTIU	FESTIU
SOPAR					

Totes les verdures són **ecològiques**, tallades i manipulades a la cuina de l'escola.

El peix fresc serà blau, sempre que el proveïdor ho pugui subministrar. El pa serà sempre integral. Revisat per la dietista Cristina Planella i Farrugia, educació en nutrició, salut i exercici físic.

Servei d'acollida i menjador telf. 685 960 431