



MENÚ BASAL - SETEMBRE 2018

ESCOLA MARIA WARD

| | | DIMECRES 12 | DIJOUS 13 | DIVENDRES 14 |
|--|---|--|---|--|
| | | Macarrons amb sofregit de ceba i tomàquet i formatge ratllat | Mongeta tendra amb patates | Cigrons eco amb samfaina |
| | | Truita a la francesa i enciam amb cogombre | Pit de gall dindi a la planxa amb enciam i cogombre | Bunyols de bacallà amb enciam i pastanaga |
| | | Iogurt de granja | Fruita del temps | Fruita del temps |
| DILLUNS 17 | DIMARTS 18 | DIMECRES 19 | DIJOUS 20 | DIVENDRES 21 |
| Arròs blanc amb salsa de tomàquet | Puré de carbassa i pastanaga | Llenties eco estofades amb arròs | Galets amb tomàquet i formatge ratllat | Cigrons eco amb bròquil i patates |
| Llom al forn i enciam amb remolatxa | Truita amb patates i tonyina i enciam amb tomàquet amanit | Llibret de gall dindi i enciam amanit | Lluç al forn amb salseta de porros i julivert | Pernilets de pollastre al forn amb enciam i blat de moro |
| Fruita del temps | Iogurt de granja | Fruita del temps | Fruita del temps | Fruita del temps |
| DILLUNS 24 | DIMARTS 25 | DIMECRES 26 | DIJOUS 27 | DIVENDRES 28 |
| Espirals amb tomàquet, ceba i pebrot verd | Pèsols al vapor, patates i pastanaga | Arròs a la milanesa | Cassola eco mongetes seques i pastanaga | Puré de verdures de temporada |
| Truita amb patates i enciam i blat de moro | Rodó de gall dindi al forn amb juliana de ceba i xampinyons | Tonyina arrebossada i enciam amb tomàquet amanit | Hamburguesa mixta amb enciam i olives | Pizza casolana de pernil i formatge |
| Fruita del temps | Fruita del temps | Iogurt de granja | Fruita del temps | Fruita del temps |

