



## MENÚ BAIX GREIX · Maig · Curs 16/17

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<b>1</b>  <b>FESTA</b>	<b>2</b>  <b>FESTA</b>	<b>3</b> Arròs● amb tomàquet● Pollastre● amb allada a la planxa i amanida● Fruita del temps●	<b>4</b> Pèsols● frescs amb patata●, pastanaga● i ceba● Hamburguesa de vedella al forn amb amanida Fruita del temps●	<b>5</b> Crema de patata● i porro● Peix fresc● al forn amb amanida● Fruita del temps●
<b>8</b> Amanida de pasta● Truita● de patata● amb amanida ● Fruita del temps●	<b>9</b> Crema de coliflor● amb llavors de gira-sol Peix fresc● amb ceba● i patata● al forn Fruita del temps●	<b>10</b> Llenties● estofades amb verdures● Conill a la planxa amb verdures rostides● Fruita del temps●	<b>11</b> Arròs integral● amb verdures● Peix fresc● amb amanida● Fruita del temps●	<b>12</b> Verdures● al forn amb alioli de cigrons● Llom de porc Ral● a la planxa amb patata● al caliu Fruita del temps●
<b>15</b> Sopa de peix● amb pasta● Llom de porc Ral● a la planxa amb amanida● Fruita del temps●	<b>16</b> Amanida d'arròs● Ous durs● amb xampinyons i salsa de carn Fruita del temps●	<b>17</b> Bròquil●, pastanaga● i porro● al vapor amb oli d'all Peix fresc● a la planxa amb amanida● Fruita del temps●	<b>18</b> Empedrat de cigrons● Tacos vegetals amb amanida● Fruita del temps●	<b>19</b> Macarrons● napolitana Peix fresc● amb amanida● Fruita del temps●
<b>22</b> Amanida d'arròs● Bistec de vedella● a la planxa● amb pèsols i patata Fruita del temps●	<b>23</b> Crema de carbassó● Llom de porc Ral● agredolç amb amanida● Fruita del temps●	<b>24</b> Mongetes● saltades amb all i julivert Peix fresc● a la planxa amb amanida Fruita del temps●	<b>25</b> Espirals carbonara amb nata vegetal i s/ou Truita● d'espínacs amb amanida● Fruita del temps●	<b>26</b> Brou amb fideus Peix fresc● al forn amb ceba● i patates● Fruita del temps●
<b>29</b> Trinxat de bledes● amb patates● i pastanaga● Hamburguesa de vedella● a la planxa amb bolets de primavera saltejats Fruita del temps●	<b>30</b> Saltat de faves● fresques amb ceba tendre Panet pizza amb ou● <i>poche</i> Fruita del temps●	<b>31</b> Crema de pastanaga● Peix fresc● amb amanida● Fruita del temps●		

● Producte 100% ecològic. ● Peixos de mars propers: (Mediterrani, Cantàbric i Atlàntic). ● Producte de proximitat.

Per a una alimentació més saludable estem introduint, de manera progressiva en el nostres menús escolars, aliments de proximitat procedents de l'agricultura i la ramaderia ecològiques.

Tots els plats són elaborats per l'equip de cuina de l'escola Registre Sanitari núm. 26-05526/CAT, adaptats per a qualsevol tipus d'al·lèrgia i/o intolerància.

Menús elaborats i revisats per Gabor Smit (ADITEC:009).

Trobareu aquest menú al web [www.joviat.cat](http://www.joviat.cat) així com les propostes i recomanacions pels sopars.