



## MENÚ BASAL · 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 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 ●  logurt ●
<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  Pastís de formatge ●	<b>10</b> Llenties ● estofades amb verdures ●  Llom de porc Ral ● a la planxa amb amanida ●  Fruita del temps ●	<b>11</b> Arròs integral ● amb verdures ●  Peix fresc ● amb amanida ●  Fruita del temps ●	<b>12</b> Verdures ● al forn amb allioli de cigrons ●  Botifarra de porc ● amb patata ● al caliu  Fruita del temps ●
<b>15</b> Sopa de peix ● amb pasta ●  Conill rostit amb verdures ●  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 l'andalusa amb amanida ●  Fruita del temps ●	<b>18</b> Empedrat de cigrons ●  Tacos vegetals amb amanida ●  logurt ●	<b>19</b> Macarrons ● gratinats ●  Peix fresc ● amb amanida ●  Fruita del temps ●
<b>22</b> Amanida d'arròs ●  Mandonguilles ● amb pèsols i patata  Fruita del temps ●	<b>23</b> Crema de carbassó ●  Costella de porc Ral ● agredolça amb amanida ●  Fruita del temps ●	<b>24</b> Mongetes ● saltades amb all i julivert  Peix fresc ● amb amanida  Fruita del temps ●	<b>25</b> Espirals carbonara amb nata vegetal i s/ou  Truita ● d'espínacs i formatge amb amanida ●  Fruita del temps ●	<b>26</b> Brou amb fideus  Peix fresc ● al forn amb amanida ●  logurt ●
<b>29</b> Trinxat de bledes ● amb patates ● i pastanaga ●  Estofat de vedella ● amb bolets de primavera  Fruita del temps ●	<b>30</b> Saltat de faves ● fresques amb pernil  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.