



## MENÚ S/OU · 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 s/ou 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● s/ou  Pollastre a la planxa● amb amanida●  Fruita del temps●	<b>9</b> Crema de coliflor● amb llavors de gira-sol  Peix fresc● amb ceba● i patata● al forn  logurt●	<b>10</b> Llenties● estofades amb verdures●  Conill rostit amb verdures●  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●  Botifarra de porc● s/ou 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● s/ou  Pollastre a la planxa● 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● s/ou  Tacos vegetals amb amanida●  logurt●	<b>19</b> Macarrons● gratinats●  Peix fresc● amb amanida●  Fruita del temps●
<b>22</b> Amanida d'arròs● s/ou  Mandonguilles● s/ou 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  logurt●	<b>25</b> Espirals carbonara amb nata vegetal i s/ou  Bistec de vedella● a la planxa 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●  Estofat de vedella● amb bolets de primavera  Fruita del temps●	<b>30</b> Saltat de faves● fresques amb pernil  Panet pizza amb carn picada i verdures  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.