



MENÚ S/PEIX · Maig · Curs 16/17

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
1 FESTA	2 FESTA	3 Arròs ● amb tomàquet ● Pollastre ● amb allada i amanida ● Fruita del temps ●	4 Pèsols ● frescs amb patata ●, pastanaga ● i ceba ● Hamburguesa de vedella ● al forn amb amanida Fruita del temps ●	5 Crema de patata ● i porro ● Truita ● de ceba ● i julivert amb amanida ● logurt ●
8 Amanida de pasta ● s/peix Truita ● de patata ● amb amanida ● Fruita del temps ●	9 Crema de coliflor ● amb llavors de gira-sol Pollastre ● amb ceba ● i patata ● al forn Pastís de formatge ●	10 Llenties ● estofades amb verdures ● Conill rostit amb verdures ● Fruita del temps ●	11 Arròs integral ● amb verdures ● Llom de porc Ral ● a la planxa amb amanida ● Fruita del temps ●	12 Verdures ● al forn amb alioli de cigrons ● Botifarra de porc ● amb patata ● al caliu Fruita del temps ●
15 Sopa de pollastre amb pasta ● Llom de porc Ral ● a la planxa amb amanida ● Fruita del temps ●	16 Amanida d'arròs ● s/peix Ous durs ● amb xampinyons i salsa de carn Fruita del temps ●	17 Bròquil ●, pastanaga ● i porro ● al vapor amb oli d'all Pollastre ● arrebossat amb amanida ● Fruita del temps ●	18 Empedrat de cigrons ● Tacos vegetals amb amanida ● logurt ●	19 Macarrons ● gratinats ● Bistec de vedella ● a la planxa amb amanida ● Fruita del temps ●
22 Amanida d'arròs ● s/peix Mandonguilles ● amb pèsols i patata Fruita del temps ●	23 Crema de carbassó ● Costella de porc Ral ● agredolça amb amanida ● Fruita del temps ●	24 Mongetes ● saltades amb all i julivert Pollastre ● a la planxa amb amanida logurt ●	25 Espirals carbonara amb nata vegetal i s/ou Truita ● d'espínacs i formatge amb amanida ● Fruita del temps ●	26 Brou amb fideus Hamburguesa de vedella ● al forn amb ceba ● i patates ● Fruita del temps ●
29 Trinxat de bledes ● amb patates ● i pastanaga ● Estofat de vedella ● amb bolets de primavera Fruita del temps ●	30 Saltat de faves ● fresques amb pernil Panet pizza amb ou ● poche Fruita del temps ●	31 Crema de pastanaga ● Llom de porc Ral ● a la planxa 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 així com les propostes i recomanacions pels sopars.



MENÚ S/PEIX · Maig · Curs 16/17



DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES