



MENÚ S/PORC · 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 ● Peix fresc ● al forn amb amanida ● logurt ●
8 Amanida de pasta ● Truita ● de patata ● amb amanida ● Fruita del temps ●	9 Crema de coliflor ● amb llavors de gira-sol Peix fresc ● 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 ● Peix fresc ● amb amanida ● Fruita del temps ●	12 Verdures ● al forn amb alioli de cigrons ● Salsitxes de pollastre ● amb patata ● al caliu Fruita del temps ●
15 Sopa de peix ● amb pasta ● Bistec de vedella ● a la planxa amb amanida ● Fruita del temps ●	16 Amanida d'arròs ● Ous durs ● amb xampinyons i salsa de carn Fruita del temps ●	17 Bròquil ●, pastanaga ● i porro ● al vapor amb oli d'all Peix fresc ● a l'andalusa amb amanida ● Fruita del temps ●	18 Empedrat de cigrons ● Tacos vegetals amb amanida ● logurt ●	19 Macarrons ● gratinats ● Peix fresc ● amb amanida ● Fruita del temps ●
22 Amanida d'arròs ● Mandonguilles de vedella ● amb pèsols i patata Fruita del temps ●	23 Crema de carbassó ● Aletes de pollastre ● agredolços amb amanida ● Fruita del temps ●	24 Mongetes ● saltades amb all i julivert Peix fresc ● amb amanida logurt ●	25 Espirals carbonara amb nata vegetal i pollastre i s/ou i s/porc Truita ● d'espínacs i formatge amb amanida ● Fruita del temps ●	26 Brou de pollastre amb fideus Peix fresc ● 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 alls tendres Panet pizza amb ou ● poche Fruita del temps ●	31 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 així com les propostes i recomanacions pels sopars.