



MENÚ S/PROT. VACA · 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 porc 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● Botifarra de porc● amb patata● al caliu Fruita del temps●
15 Sopa de peix● amb pasta● Llom de porc Ral● 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 porc 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 Peix fresc● 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 Peix fresc● al forn amb ceba● i patates● Fruita del temps●
29 Trinxat de bledes● amb patates● i pastanaga● Estofat de pollastre● 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●, 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.