

Menjador Escolar (8) Febrer 2012

ESO · Batxillerat i Cicles Formatius

Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
		1 Endívies amb salpicó Tartiflette Conill rostit amb samfaina	2 Amanida variada Arròs negre Hamburgueses amb ceba	3 Tomàquets farcits Trinxat col i patata Llom de porc amb salsa Porto
6 Amanida de llegums Sopa de pollastre Mandonguilles a la jardinera	7 Ous durs farcits Arròs a la cubana Bacallà amb espinacs i panses	8 Xatonada Menestra de verdures Peix amb salsa de marisc	9 Amanida de pasta Crema de pèsols Escalopa amb verdures saltades	10 Coca de tomàquet i ruca Graellada de verdures Peix a la romana
13 Empedrat Pizza vegetal Conill a la caçadora	14 Poti - poti Pasta amb sofregit i salsitxes Pollastre amb samfaina	15 Terrina de pernil dolç Cassola d'arròs amb verdures Bastons de peix arrebossats	16 Faves amb menta Saltat de verdures Peix al forn amb patates	17 Mil fulls de tomàquet i formatge Trinxat amb sípia i gambes Cuixes de pollastre al forn
20 Dia de lliure disposició	21 Festa de la llum	22 Amanida verda Pasta amb beixamel i bacon Cassola de pollastre amb verdures	23 Amanida d'arròs Torrada d'ous durs amb espinacs Popets estofats	24 Amanida Russa Cigrons guisats a la Catalana Conill arrebossat
27 Entrepà vegetal Pasta carbonara Peix a la Nyoca	28 Tronc puré de patates Fideus rossos vegetals Sípia planxa amb llenties	29 Musclos vapor salsa salmorreta Coca de recapte Vedella rostida amb bolets		

Cada dia hi ha també un assortit d'amanides i postres variades

Tots els menús es preparen a la cuina central de l'Escola Joviat (Registre Sanitari núm. 26-05526/CAT), són a adaptats per a celíacs, elaborats per l'equip dietètic de l'Escola d'Hoteleria i analitzats pels laboratoris Anabiol.

Nota: aquets menús poden rebre modificacions.