

MENÚ: ESO, BATXILLERAT I CICLES · JUNY · Curs 18/19

DILLUNS 3	DIMARTS 4	DIMECRES 5	DIJOUS 6	DIVENDRES 7
Amanida del dia ... Cuscús de verdures ... Bacallà amb samfaina	Amanida del dia ... Arròs cassola amb verdures i llegums ... Escalopa de cap de llom	Amanida del dia ... Espinacs a la crema amb crostons ... Marmitako de tonyina amb patates	Amanida del dia ... Coca de full amb verdures ... Vedella estofada amb xampinyons	Amanida del dia ... Pasta amb salsa <i>pesto</i> ... Lluç al forn amb verdures
10 Amanida del dia ... Arròs cubana ... Galtes de porc rostides amb verdures	11 Amanida del dia ... Pizza vegetal ... Turbot a la <i>Donostiarra</i>	12 Amanida del dia ... Pasta amb verdures ... Botifarra a la planxa	13 Amanida del dia ... Patata i pèsol ... Sípia a la planxa amb escabetx	14 Amanida del dia ... Llenties estofades amb verdures ... Rostit de pit pollastre farcit
17 Amanida del dia ... Pasta amb salses vegetals ... Orada a l'all cremat	18 Amanida del dia ... Crema de carbassó ... Xurrasco planxa amb patata escalivada	19 Amanida del dia ... Brandada de bacallà ... Pollastre forn amb verdura		
Molt bones vacances!				

- 100% ecològic.
- Peixos de mars propers: Mediterrani, Cantàbric i Atlàntic
- Proximitat.

Tots els dies hi ha crudités, amanides variades i assortit de plats freds per a celíacs, al·lèrgens i vegans, així com un assortiment variat de postres.

Per a una alimentació més saludable estem introduint, de manera progressiva en els nostres menús escolars, aliments de proximitat procedents de l'agricultura i la ramaderia ecològiques.

Tots els plats són elaborats a les cuines de l'Escola d'Hoteleria (Registre Sanitari núm. 50-03094/CAT i analitzats pels Laboratoris Anabiol.

Trobareu aquest menú al portal famílies del web www.joviat.cat així com les propostes i recomanacions pels sopars.

