


ESCOLA VALDAURA

Menú basal - Desembre 2018

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
3 Crema de carbassa amb crostons de pa torrat Crestes de tonyina amb enciam i pastanaga Fruita del temps	4 Macarrons amb verduretes i tomàquet Pit de pollastre a la planxa amb enciam i remolatxa Fruita del temps	5 Arròs amb pèsols, pastanaga, truita i gall d'indi Botifarra al forn amb salsa de tomàquet logurt	6 	7 PONT DE DESEMBRE
10 Mongeta i patata amb raig d'oli d'oliva Pit de pollastre amb salsa de verdures i xampinyons Fruita del temps	11 Arròs a la cassola amb cap de costella Cuetes de rap al forn amb enciam i tomàquet Fruita del temps	12 Brou de pollastre amb pistons Hamburguesa de vedella amb enciam i remolatxa logurt	13 Amanida completa Magra de porc amb salsa de pastanaga i patatetes Fruita del temps	14 Cigrons estofats amb verduretes Truita a la francesa amb enciam i olives Fruita del temps
17 Arròs amb salsa de tomàquet Lluç arrebossat amb pastanaga i blat de moro Fruita del temps	18 Mongetes estofades amb verdures Pit de gall d'indi al forn amb tomàquet amanit i olives Fruita del temps	19 Crema de carbassó amb formatget Truita de patates amb enciam i blat de moro Fruita del temps	20 Sopa de galets Pernilets de pollastre rostits Turrons i neules	21 Pèsols i patata amb raig d'oli d'oliva Mandonguilles amb salsa de tomàquet Fruita del temps

Menús revisat per dietista-nutricionista col·legiada nº1381. El/la responsable del menjador disposa de les fitxes tècniques per a qualsevol consulta per part de les famílies i en especial als infants que presentin al·lèrgies.

Ingredients de les salses:

- Salsa de tomàquet: Tomàquet triturat, ceba, pastanaga, pebrot, oli de girasol i sal

- Salsa de pastanaga: Pastanaga, ceba, porro, alls, maizena, vi blanc, oli, sal i lloret

- Salsa de verdures i xampinyons: Ceba, porro, pastanagues, tomàquet, maizena, vi blanc, xampinyons, oli d'oliva, sal, pebre i comí

