

ESCOLA VALDAURA

Menú basal - Febrer 2019



DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
				1 Sopa de fideus amb cigrons Llom de porc amb salsa de tomàquet Fruita del temps
4 Llaços a la napolitana Trita a la francesa amb enciam i olives Fruita del temps	5 Crema de verdures Pernillets de pollastre al forn amb enciam i pastanaga Fruita del temps	6 Mongeta tendra amb patata i raig d'oli d'oliva Estofat de vedella amb bolets logurt	7 Arròs de verdures amb curry Filet de lluç al forn amb enciam i tomàquet Fruita del temps	8 Mongetes estofades amb verdures Magra de porc amb salsa blanca Fruita del temps
11 Espirals a la carbonara Gall d'indi al forn amb enciam i blat de moro Fruita del temps	12 Llentíes estofades Trita de patates amb enciam i remolatxa Fruita del temps	13 Verdura tricolor Mandonguilles de vedella amb salsa de tomàquet logurt	14 Crema de carbassa i pastanaga Contraeixes de pollastre al forn amb enciam i tomàquet Fruita del temps	15 Escudella amb galets Bacallà al forn amb salsa verda Fruita del temps
18 Arròs amb salsa de tomàquet Trita d'espínacs amb enciam i olives Fruita del temps	19 Pesòls saltejats amb ceba i pernil Pit de pollastre a la llimona Fruita del temps	20 Macarrons a la bolonyesa Lluç al forn amb enciam i pastanaga logurt	21 Crema de porros amb crostons de pa torrat Llibrets de gall d'indi amb enciam i tomàquet Fruita del temps	22 Mongeta tendra amb patata Salsitxes de porc amb salsa de tomàquet Fruita del temps
25 Menestra de verdures Hamburguesa de vedella amb patates al forn Fruita del temps	26 Paella marinera Ous durs amb samfaina Fruita del temps	27 Cigrons amb patates i verduretes Llom de porc rostit amb enciam i olives logurt	28 Crema de carbassó Croquetes de bacallà amb enciam i blat de moro Fruita del temps	



Composició de les salses:
 - Salsa de tomàquet: Tomàquet triturat, ceba, pastanaga, pebrot, oli de girasol i sal
 - Salsa blanca: Llet, crema de llet, ceba, salsa de soja, sal i pebre
 - Salsa verda: Ceba, porro, all, julivert, vi blanc, pèsols, sal, oli de girasol
 - Salsa de llimona: Suc de llimona, pell de llimona, ceba, oli de girasol, sal i pebre

Menús revisats 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.