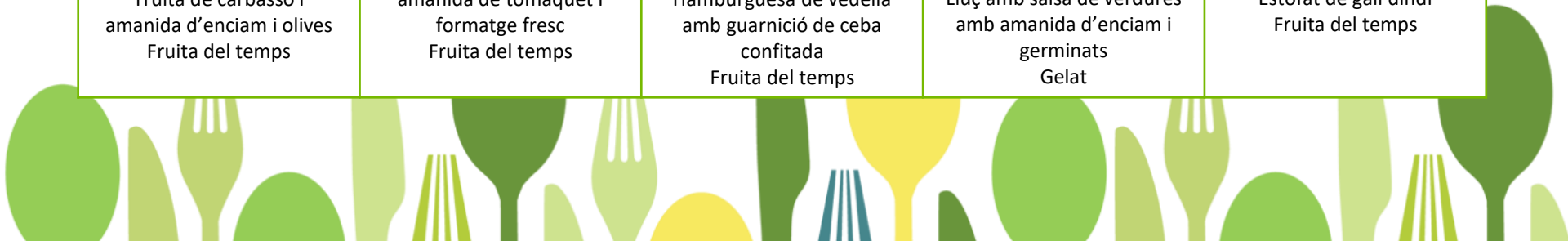


Menú escola Salarich

SETEMBRE

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
Pa integral un dia a la setmana. Ús exclusiu d'oli d'oliva per cuinar i amanir.	Es donarà fruita o verdura ecològica un cop per setmana. Postres làctics de la Fageda.			
3	4	5	6	7
VACANCES	VACANCES	VACANCES	VACANCES	VACANCES
10	11	12	13	14
VACANCES	FESTA	Macarrons amb salsa de tomàquet Truita de pernil amb guarnició de pastanaga i olives Préssec en almívar	Crema de carbassó Mandonguilles de vedella a la jardinera Fruita del temps	Amanida d'arròs Tiretes de lluç casolanes amb amanida d'enciam i tomàquet Fruita del temps
17	18	19	20	21
Crema de pastanaga i patata Daus de porc amb salsa de pinya Fruita del temps	Llenties estofades amb hortalisses Truita de patata amb amanida d'enciam i cogombre Fruita del temps	Amanida completa amb formatge fresc i poma Fideuada de peix amb allioli logurt natural	Arròs amb salsa de tomàquet Pollastre al forn amb guarnició de carbassó al forn Fruita del temps	Mongeta tendra amb patata Abadejo amb salsa verda i amanida d'enciam i blat de moro Fruita del temps
24	25	26	27	28
Espaguetis integrals a la italiana Truita de carbassó i amanida d'enciam i olives Fruita del temps	Puré de verdures Rap arrebossat amb amanida de tomàquet i formatge fresc Fruita del temps	Cigrons saltejats amb verduretes Hamburguesa de vedella amb guarnició de ceba confitada Fruita del temps	Arròs tres delícies Lluç amb salsa de verdures amb amanida d'enciam i germinats Gelats	Coliflor amb patata Estofat de gall dindi Fruita del temps



Ens enlairem cap al curs 18-19!!

Després d'uns dies de vacances iniciem amb molta il·lusió el nou curs 18-19, des de FUNDESPLAI us volem donar la benvinguda i engrescar-vos a tots a gaudir del temps del migdia a l'escola.



Desglossament dels plats

Tots aquells plats guisats o estofats, es cuinen amb una base de sofregit de ceba, tomàquet, pebrot vermell, pebrot verd, all i oli d'oliva.

Llegum estofades amb hortalisses:

cebada, tomàquet, pastanaga, pebrot verd i vermell, i lloret.

Cigrons saltejats amb verdures: cigrons, mongeta verda, tomàquet, ceba, pebrot verd i pebrot vermell, all i oli d'oliva.

Amanida d'arròs: arròs, tomàquet, tonyina, pastanaga i blat de moro.

Arròs tres delícies: arròs, pernil dolç, ou, pèsols i pastanaga.

Fideus a la cassola amb sípia: fideus, calamar, pèsols, ceba, tomàquet, pebrot vermell, pebrot verd, all i oli d'oliva. Brou vegetal amb pastanaga, patata, api, nap, porro i xirivia.

Crema de carbassó: patata, carbassó, ceba, llet i oli d'oliva.

Puré de verdures: patata, ceba, pastanaga, mongeta, carbassó, porro i oli d'oliva.

Estofat de gall d'indi: gall d'indi, carbassó, tomàquet, ceba, all, pebrot verd, pebrot vermell i oli d'oliva.

Salsa italiana (pasta): tomàquet, ceba, all i oli.

Salsa jardinera (carn): pastanaga, patata, pèsols i oli d'oliva

Salsa de pinya (carn): pinya, ceba, all, condiment i oli d'oliva.

Salsa verda (peix): all, julivert i oli d'oliva.

Salsa de verdures (peix): ceba, carbassó, pastanaga, lloret, all i oli d'oliva.