

# Menú escola Joaquim Salarich

## GENER 2021 menú sense gluten

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<p>Ús exclusiu d'oli d'oliva per cuinar i amanir. *Plat o producte sense gluten, ni traces. # Producte especial sense gluten</p>	<p>S'utilitza pasta de blat de moro i arròs. Totes les farines que es fan servir per arrebossats, salses, etc. són sense gluten.</p>			<p>1</p> <p>VACANCES</p>
<p>4</p> <p>VACANCES</p>	<p>5</p> <p>VACANCES</p>	<p>6</p> <p>VACANCES</p>	<p>7</p> <p>VACANCES</p>	<p>8</p> <p>VACANCES</p>
<p><b>Espirals#</b> amb salsa de tomàquet Lluç a la <b>romana#</b> i guarnició de pastanaga i olives Pinya en el seu suc</p> <p>11</p>	<p>12</p> <p>Cigrons a la jardinera Gall dindi a la planxa i guarnició de ceba confitada Fruita del temps</p>	<p>13</p> <p>Mongeta tendra amb patata Pollastre <b>arrebossat#</b> i amanida d'enciam i col llombarda Fruita del temps</p>	<p>14</p> <p>Arròs integral amb salsa de tomàquet Fogoner a la llauna i amanida d'enciam i olives Fruita del temps</p>	<p>15</p> <p>Sopa de brou amb <b>fideus#</b> <b>Canelons de carn#</b> <b>Natilles*</b></p>
<p>18</p> <p>Llenties estofades amb hortalisses Porc amb salsa de poma Fruita del temps</p>	<p>19</p> <p>Col amb patata Palometa a la planxa i amanida d'enciam i pastanaga Fruita del temps</p>	<p>20</p> <p>Arròs amb verdures Truita de formatge i amanida d'enciam iogurt natural ECO sense sucre</p>	<p>21</p> <p>Escudella barrejada <b>(amb fideus#)</b> Aletes de pollastre al forn i guarnició de patates xips Fruita del temps</p>	<p>22</p> <p><b>Espaguetis#</b> a la carbonera <b>(amb bacon*)</b> Rap al forn amb llimona i amanida d'enciam i remolatxa Fruita del temps</p>
<p>25</p> <p>Crema de pastanaga i patata Pollastre al forn i guarnició de xampinyons saltejats Fruita del temps</p>	<p>26</p> <p>Amanida completa amb <b>bacon*</b> cruixent i poma <b>Macarrons#</b> a la <b>bolonyesa*</b> gratinats iogurt natural</p>	<p>27</p> <p>Mongetes blanques estofades amb hortalisses Truita de patates i amanida d'enciam i olives Fruita del temps</p>	<p>28</p> <p><b>Macarrons#</b> al pesto Lluç a la planxa i amanida d'enciam i tomàquet Fruita del temps</p>	<p>29</p> <p>Patates guisades amb hortalisses <b>Mandonguilles*</b> de vedella al forn amb salsa de tomàquet i ceba Fruita del temps</p>

# Menú escola Joaquim Salarich

## GENER 2021 menú sense ou, ni PLV

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
Pa integral un dia a la setmana. Ús exclusiu d'oli d'oliva per cuinar i amanir. <b>*Plat o producte sense ou, PLV, ni traces. #Producte especial sense ou, ni PLV.</b>	S'utilitza pasta de blat de moro i arròs. Totes les farines que es fan servir per arrebossats, salses, etc. són sense gluten.			<b>1</b>  <b>VACANCES</b>
<b>4</b>  <b>VACANCES</b>	<b>5</b>  <b>VACANCES</b>	<b>6</b>  <b>VACANCES</b>	<b>7</b>  <b>VACANCES</b>	<b>8</b>  <b>VACANCES</b>
<b>Espirals#</b> amb salsa de tomàquet Lluç a la <b>romana#</b> i guarnició de pastanaga i olives Pinya en el seu suc	<b>12</b> Cigrons a la jardineria Gall dindi a la planxa i guarnició de ceba confitada Fruita del temps	<b>13</b> Mongeta tendra amb patata Seitan <b>arrebossat#</b> i amanida d'enciam i col llombarda Fruita del temps	<b>14</b> Arròs integral amb salsa de tomàquet Fogoner a la llauna i amanida d'enciam i olives Fruita del temps	<b>15</b> Sopa de brou amb <b>fideus#</b> Bistec de vedella amb guarnició de patata al caliu <b>logurt de soja#</b>
<b>18</b> Llenties estofades amb hortalisses Porc amb salsa de poma Fruita del temps	<b>19</b> Col amb patata Palomet a la planxa i amanida d'enciam i pastanaga Fruita del temps	<b>20</b> Arròs amb verdures Hamburguesa casolana de cigrons i amanida d'enciam i pipes de gira-sol <b>logurt de soja#</b>	<b>21</b> Escudella barrejada ( <b>amb fideus#</b> ) Aletes de pollastre al forn i guarnició de patates xips Fruita del temps	<b>22</b> <b>Espaguetis#</b> amb tomàquet Rap al forn amb llimona i amanida d'enciam i remolatxa Fruita del temps
<b>25</b> Crema de pastanaga i patata Pollastre al forn i guarnició de xampinyons saltejats Fruita del temps	<b>26</b> Amanida completa amb <b>bacon*</b> cruixent i poma <b>Macarrons#</b> a la <b>bolonyesa*</b> <b>logurt de soja#</b>	<b>27</b> Mongetes blanques estofades amb hortalisses <b>Timbal de patates i hortalisses*</b> Fruita del temps	<b>28</b> <b>Macarrons#</b> amb salsa de tomàquet Lluç a la planxa i amanida d'enciam i tomàquet Fruita del temps	<b>29</b> Patates guisades amb hortalisses <b>Mandonguilles*</b> de vedella al forn amb salsa de tomàquet i ceba Fruita del temps

# Menú escola Joaquim Salarich

GENER 2021 menú sense PLV

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<p><b>*Plat o producte sense PLV, ni traces.</b> <b># Producte especial sense PLV</b></p>	<p>Es donarà fruita ecològica i/o de proximitat un cop per setmana.</p>			<p><b>1</b> <b>VACANCES</b></p>
<p><b>4</b> <b>VACANCES</b></p>	<p><b>5</b> <b>VACANCES</b></p>	<p><b>6</b> <b>VACANCES</b></p>	<p><b>7</b> <b>VACANCES</b></p>	<p><b>8</b> <b>VACANCES</b></p>
<p>Llacets amb salsa de tomàquet <b>11</b> Lluç a la <b>romana*</b> i guarnició de pastanaga i olives Pinya en el seu suc</p>	<p><b>12</b> Cigrons a la jardineria Gall dindi a la planxa i guarnició de ceba confitada Fruita del temps</p>	<p>Mongeta tendra amb patata <b>13</b> <b>Seitan arrebossat*</b> i amanida d'enciam i col llombarda Fruita del temps</p>	<p><b>14</b> Arròs integral amb salsa de tomàquet Fogoner a la llauna i amanida d'enciam i olives Fruita del temps</p>	<p><b>15</b> Sopa de brou amb pistons Bistec de vedella amb guarnició de patata al caliu <b>logurt de soja#</b></p>
<p><b>18</b> Llenties estofades amb hortalisses Porc amb salsa de poma Fruita del temps</p>	<p><b>19</b> Col amb patata Palometa a la planxa i amanida d'enciam i pastanaga Fruita del temps</p>	<p><b>20</b> Arròs amb verdures Truita francesa i amanida d'enciam i pipes de gira-sol <b>logurt de soja#</b></p>	<p><b>21</b> Escudella barrejada Aletes de pollastre al forn i guarnició de patates xips Fruita del temps</p>	<p><b>22</b> Tallarines amb verdures i <b>bacon*</b> Rap al forn amb llimona i amanida d'enciam i remolatxa Fruita del temps</p>
<p><b>25</b> Crema de pastanaga i patata Pollastre al forn i guarnició de xampinyons saltejats Fruita del temps</p>	<p><b>26</b> Amanida completa amb <b>bacon*</b> cruixent i poma Macarrons a la <b>bolonyesa*</b> <b>logurt de soja#</b></p>	<p><b>27</b> Mongetes blanques estofades amb hortalisses Truita de patates i amanida d'enciam i olives Fruita del temps</p>	<p><b>28</b> Llacets amb salsa de tomàquet Lluç a la planxa i amanida d'enciam i tomàquet Fruita del temps</p>	<p><b>29</b> Patates guisades amb hortalisses <b>Mandonguilles*</b> de vedella al forn amb salsa de tomàquet i ceba Fruita del temps</p>

# Menú escola Joaquim Salarich

GENER 2021 menú sense gluten, PLV, ni glutamat

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
Ús exclusiu d'oli d'oliva per cuinar i amanir.	S'utilitza pasta de blat de moro i arròs. Totes les farines que es fan servir per arrebossats, salses, etc. són sense gluten.	<b>*Plat o producte sense gluten, PLV, glutamat (E-621) ni traces.</b> <b># Producte especial sense gluten, PLV, glutamat (E-621), ni traces.</b>		1 <b>VACANCES</b>
4 <b>VACANCES</b>	5 <b>VACANCES</b>	6 <b>VACANCES</b>	7 <b>VACANCES</b>	8 <b>VACANCES</b>
<b>Espirals#</b> amb salsa de tomàquet casolana Lluç a la <b>romana#</b> i guarnició de pastanaga i <b>olives*</b> Pinya en el seu suc	12 Cigrons a la jardineria Gall dindi a la planxa i guarnició de ceba confitada Fruita del temps	13 Mongeta tendra amb patata Pollastre <b>arrebossat#</b> i amanida d'enciam i col llombarda Fruita del temps	14 Arròs integral amb salsa de tomàquet casolana Fogoner a la llauna i amanida d'enciam i olives Fruita del temps	15 Sopa de brou amb <b>fideus#</b> Bistec de vedella a la planxa i guarnició d'enciam i tomàquet Fruita del temps
18 Llenties estofades amb hortalisses Porc amb salsa de poma Fruita del temps	19 Col amb patata Palometa a la planxa i amanida d'enciam i pastanaga Fruita del temps	20 Arròs amb verdures Trita francesa i amanida d'enciam Fruita del temps	21 Escudella barrejada <b>(amb fideus#)</b> Aletes de pollastre al forn i guarnició de patates xips Fruita del temps	22 <b>Espaguetis#</b> amb salsa de tomàquet casolana Rap al forn amb llimona i amanida d'enciam i remolatxa Fruita del temps
25 Crema de pastanaga i patata Pollastre al forn i guarnició de xampinyons saltejats Fruita del temps	26 Amanida completa amb <b>bacon*</b> cruixent i poma <b>Macarrons#</b> a la <b>bolonyesa*</b> Fruita del temps	27 Mongetes blanques estofades amb hortalisses Trita de patates i amanida d'enciam i olives Fruita del temps	28 <b>Macarrons#</b> amb salsa de tomàquet casolana Lluç a la planxa i amanida d'enciam i tomàquet Fruita del temps	29 Patates guisades amb hortalisses <b>Mandonguilles*</b> de vedella al forn amb salsa de tomàquet i ceba Fruita del temps

# Menú escola Joaquim Salarich

GENER 2021 menú sense soja, ou, bacallà, ni cacauet



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 ecològica i/o de proximitat un cop per setmana.	<b>*Plat o producte sense soja, ou, bacallà, cacauet ni traces.</b> <b>#Producte especial sense soja, ou, bacallà, cacauet, ni traces.</b>		1 <b>VACANCES</b>
4 <b>VACANCES</b>	5 <b>VACANCES</b>	6 <b>VACANCES</b>	7 <b>VACANCES</b>	8 <b>VACANCES</b>
11 Llacets amb salsa de tomàquet <b>Lluç a la planxa*</b> i guarnició de pastanaga i olives Pinya en el seu suc	12 Cigrons a la jardineria Gall dindi a la planxa i guarnició de ceba confitada Fruita del temps	13 Mongeta tendra amb patata Pollastre <b>arrebossat#</b> i amanida d'enciam i col llombarda Fruita del temps	14 Arròs integral amb salsa de tomàquet Fogoner a la llauna i amanida d'enciam i olives Fruita del temps	15 Sopa de brou amb pistons Bistec de vedella amb guarnició de patata al caliu <b>logurt natural ECO sense sucre</b>
18 Llenties estofades amb hortalisses Porc amb salsa de poma Fruita del temps	19 Col amb patata Palomet a la planxa i amanida d'enciam i pastanaga Fruita del temps	20 Arròs amb verdures Hamburguesa casolana de cigrons i amanida d'enciam logurt natural ECO sense sucre	21 Escudella barrejada Aletes de pollastre al forn i guarnició de patates xips Fruita del temps	22 Tallarines a la carbonar <b>(amb bacon*)</b> Rap al forn amb llimona i amanida d'enciam i remolatxa Fruita del temps
25 Crema de pastanaga i patata Pollastre al forn i guarnició de xampinyons saltejats Fruita del temps	26 Amanida completa amb <b>bacon*</b> cruixent i poma <b>Macarrons# gratinats#</b> amb trossets de vedella i salsa de tomàquet logurt natural	27 Mongetes blanques estofades amb hortalisses <b>Timbal de verdures i patata*</b> Fruita del temps	28 <b>Macarrons#</b> amb salsa de tomàquet Lluç a la planxa i amanida d'enciam i tomàquet Fruita del temps	29 Patates guisades amb hortalisses Bistec a la planxa i amanida de tomàquet Fruita del temps

# Menú escola Joaquim Salarich

## GENER 2021 menú sense porc

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
Es donarà fruita ecològica i/o de proximitat un cop per setmana.	Pa integral un dia a la setmana. Ús exclusiu d'oli d'oliva per cuinar i amanir.			<b>1</b> VACANCES
<b>4</b> VACANCES	<b>5</b> VACANCES	<b>6</b> VACANCES	<b>7</b> VACANCES	<b>8</b> VACANCES
Llacets amb salsa de tomàquet <b>11</b> Calamars a la romana i guarnició de pastanaga i olives Pinya en el seu suc	<b>12</b> Cigrons a la jardineria Gall dindi a la planxa i guarnició de ceba confitada Fruita del temps	Mongeta tendra amb patata <b>13</b> Seitan arrebossat i amanida d'enciam i col llombarda Fruita del temps	Arròs integral amb salsa de tomàquet <b>14</b> Fogoner a la llauna i amanida d'enciam i olives Fruita del temps	<b>15</b> Sopa de brou amb pistons Canelons de bacallà Natilles
Llenties estofades amb hortalisses <b>18</b> Pollastre amb salsa de poma Fruita del temps	Col amb patata <b>19</b> Palometa a la planxa i amanida d'enciam i pastanaga Fruita del temps	Arròs amb verduretes <b>20</b> Truita de formatge i amanida d'enciam i pipes de gira-sol logurt natural ECO sense sucre	Escudella barrejada <b>21</b> Aletes de pollastre al forn i guarnició de patates xips Fruita del temps	Tallarines a la carbonar <b>22</b> (amb gall dindi) Rap al forn amb llimona i amanida d'enciam i remolatxa Fruita del temps
Crema de pastanaga i patata <b>25</b> Pollastre al forn i guarnició de xampinyons saltejats Fruita del temps	Amanida completa amb formatge fresc i poma <b>26</b> Macarrons a la bolonyesa de vedella gratinats logurt natural	Mongetes blanques estofades amb hortalisses <b>27</b> Truita de patates i amanida d'enciam i olives Fruita del temps	Llacets al pesto <b>28</b> Lluç a la planxa i amanida d'enciam i tomàquet Fruita del temps	Patates guisades amb hortalisses <b>29</b> Mandonguilles de vedella al forn amb salsa de tomàquet i ceba Fruita del temps

# Menú escola Joaquim Salarich

GENER 2021 menú sense llegum, ni porc

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
Es donarà fruita ecològica i/o de proximitat un cop per setmana.	Pa integral un dia a la setmana. Ús exclusiu d'oli d'oliva per cuinar i amanir.	*Plat o producte sense soja, ni traces. #Plat o producte especial sense soja, ni traces.	**Plat sense pèsols, ni mongeta tendra.	1 VACANCES
4 VACANCES	5 VACANCES	6 VACANCES	7 VACANCES	8 VACANCES
Llacets amb salsa de tomàquet Lluç a la planxa i guarnició de pastanaga i olives Pinya en el seu suc 11	Arròs amb verdures** Gall dindi a la planxa i guarnició de ceba confitada Fruita del temps 12	Espinacs amb patata Pollastre arrebossat# i amanida d'enciam Fruita del temps 13	Arròs integral amb salsa de tomàquet Fogoner a la llauna i amanida d'enciam i olives Fruita del temps 14	Menú sorpresa dels xefs Sopa de brou amb pistons Bistec de vedella a la planxa i guarnició de patata al caliu Natilles 15
Patates estofades amb hortalisses** Pollastre amb salsa de poma Fruita del temps 18	Col amb patata Palometa a la planxa i amanida d'enciam i pastanaga Fruita del temps 19	Arròs amb verdures** Trita de formatge i amanida d'enciam logurt natural ECO sense sucre 20	Sopa de brou amb fideus Aletes de pollastre al forn i guarnició de patates xips Fruita del temps 21	Tallarines a la carbonar (sense bacon) Rap al forn amb llimona i amanida d'enciam i remolatxa Fruita del temps 22
Crema de pastanaga i patata Pollastre al forn i guarnició de xampinyons saltejats Fruita del temps 25	Amanida completa amb formatge i poma Macarrons gratinats amb trossets de vedella i salsa de tomàquet logurt natural ECO sense sucre 26	Arròs amb verdures** Trita de patates i amanida d'enciam i olives Fruita del temps 27	Llacets al pesto Lluç a la planxa i amanida d'enciam i tomàquet Fruita del temps 28	Patates guisades amb hortalisses** Mandonguilles de vedella* al forn amb salsa de tomàquet i ceba Fruita del temps 29

# Menú escola Joaquim Salarich

GENER 2021 menú sense carn

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
Es donarà fruita ecològica i/o de proximitat un cop per setmana.	Pa integral un dia a la setmana. Ús exclusiu d'oli d'oliva per cuinar i amanir.			<b>1</b> VACANCES
<b>4</b> VACANCES	<b>5</b> VACANCES	<b>6</b> VACANCES	<b>7</b> VACANCES	<b>8</b> VACANCES
Llacets amb salsa de tomàquet <b>11</b> Calamars a la romana i guarnició de pastanaga i olives Pinya en el seu suc	<b>12</b> Cigrons a la jardineria Pannini de xampinyons Fruita del temps	Mongeta tendra amb patata <b>13</b> Seitan arrebossat i amanida d'enciam i col llombarda Fruita del temps	Arròs integral amb salsa de tomàquet <b>14</b> Fogoner a la llauna i amanida d'enciam i olives Fruita del temps	Sopa de brou vegetal amb pistons <b>15</b> Canelons de bacallà gratinats Natilles
Llenties estofades amb hortalisses <b>18</b> Tofu amb salsa de poma Fruita del temps	Col amb patata <b>19</b> Palometa a la planxa i amanida d'enciam i pastanaga Fruita del temps	Arròs amb verdures <b>20</b> Truita de formatge i amanida d'enciam i pipes de gira-sol logurt natural ECO sense sucre	Escudella barrejada <b>21</b> (amb brou vegetal) Seitan a la planxa i guarnició de patates xips Fruita del temps	Tallarines a la carbonara <b>22</b> (sense bacon) Rap al forn amb llimona i amanida d'enciam i remolatxa Fruita del temps
Crema de pastanaga i patata <b>25</b> Formatge Edam arrebossat i guarnició de xampinyons saltejats Fruita del temps	Amanida completa amb formatge fresc i poma <b>26</b> Macarrons gratinats amb cavalla i salsa de tomàquet logurt natural	Mongetes blanques estofades amb hortalisses <b>27</b> Truita de patates i amanida d'enciam i olives Fruita del temps	Llacets al pesto <b>28</b> Lluç a la planxa i amanida d'enciam i tomàquet Fruita del temps	Patates guisades amb hortalisses <b>29</b> Mandonguilles vegetals al forn amb salsa de tomàquet i ceba Fruita del temps



# Menú escola Joaquim Salarich

## GENER 2021 menú sense vedella

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
Es donarà fruita ecològica i/o de proximitat un cop per setmana.	Pa integral un dia a la setmana. Ús exclusiu d'oli d'oliva per cuinar i amanir.			<b>1</b> VACANCES
<b>4</b> VACANCES	<b>5</b> VACANCES	<b>6</b> VACANCES	<b>7</b> VACANCES	<b>8</b> VACANCES
Llacets amb salsa de tomàquet Calamars a la romana i guarnició de pastanaga i olives Pinya en el seu suc <b>11</b>	Cigrons a la jardineria Gall dindi a la planxa i guarnició de ceba confitada Fruita del temps <b>12</b>	Mongeta tendra amb patata Seitan arrebossat i amanida d'enciam i germinats Fruita del temps <b>13</b>	Arròs integral amb salsa de tomàquet Fogoner a la llauna i amanida d'enciam i olives Fruita del temps <b>14</b>	<b>Menú sorpresa dels xefs</b> Sopa de brou amb pistons Canelons de bacallà gratinats Natilles <b>15</b>
Llenties estofades amb hortalisses Porc amb salsa de poma Fruita del temps <b>18</b>	Col amb patata Palometa a la planxa i amanida d'enciam i pastanaga Fruita del temps <b>19</b>	Arròs amb verdures Trita de formatge i amanida d'enciam i pipes de gira-sol logurt natural ECO sense sucre <b>20</b>	Escudella barrejada Aletes de pollastre al forn i guarnició de patates xips Fruita del temps <b>21</b>	Tallarines a la carbonara Rap al forn amb llimona i amanida d'enciam i remolatxa Fruita del temps <b>22</b>
Crema de pastanaga i patata Pollastre al forn i guarnició de xampinyons saltejats Fruita del temps <b>25</b>	Amanida completa amb bacon cruixent i poma Macarrons gratinats amb cavalla i salsa de tomàquet logurt natural ECO sense sucre <b>26</b>	Mongetes blanques estofades amb hortalisses Trita de patates i amanida d'enciam i olives Fruita del temps <b>27</b>	Llacets al pesto Lluç a la planxa i amanida d'enciam i tomàquet Fruita del temps <b>28</b>	Patates guisades amb hortalisses Mandonguilles vegetals al forn amb salsa de tomàquet i ceba Fruita del temps <b>29</b>

# Menú escola Joaquim Salarich

GENER 2021 menú sense peix, ni marisc

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
Es donarà fruita ecològica i/o de proximitat un cop per setmana.	Pa integral un dia a la setmana. Ús exclusiu d'oli d'oliva per cuinar i amanir.			<b>1</b> VACANCES
<b>4</b> VACANCES	<b>5</b> VACANCES	<b>6</b> VACANCES	<b>7</b> VACANCES	<b>8</b> VACANCES
Llacets amb salsa de <b>11</b> tomàquet Formatge edam arrebossat i guarnició de pastanaga i olives Pinya en el seu suc	<b>12</b> Cigrons a la jardineria Gall dindi a la planxa i guarnició de ceba confitada Fruita del temps	Mongeta tendra <b>13</b> amb patata Seitan arrebossat i amanida d'enciam i col llombarda Fruita del temps	Arròs integral amb <b>14</b> salsa de tomàquet Hamburguesa casolana de cigrons i amanida d'enciam i olives Fruita del temps	<b>15</b> Sopa de brou amb pistons <b>Canelons de carn#</b> Natilles
<b>18</b> Llenties estofades amb hortalisses Porc amb salsa de poma Fruita del temps	<b>19</b> Col amb patata Hamburguesa casolana de cigrons i amanida d'enciam i pastanaga Fruita del temps	Arròs amb verdures <b>20</b> Trita de formatge i amanida d'enciam i pipes de gira-sol logurt natural ECO sense sucre	<b>21</b> Escudella barrejada Aletes de pollastre al forn i guarnició de patates xips Fruita del temps	<b>22</b> Tallarines a la carbonara Trita a la francesa i amanida d'enciam i remolatxa Fruita del temps
<b>25</b> Crema de pastanaga i patata Pollastre al forn i guarnició de xampinyons saltejats Fruita del temps	<b>26</b> Amanida completa amb bacon cruixent i poma Macarrons a la bolonyesa gratinats logurt natural	<b>27</b> Mongetes blanques estofades amb hortalisses Trita de patates i amanida d'enciam i olives Fruita del temps	<b>28</b> Crema de llegums Macarrons integrals al pesto Fruita del temps	<b>29</b> Patates guisades amb hortalisses Mandonguilles de vedella al forn amb salsa de tomàquet i ceba Fruita del temps

# Menú escola Joaquim Salarich

GENER 2021 menú sense bolets, fongs, ni formatge blau



DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
Es donarà fruita ecològica i/o de proximitat un cop per setmana.	Pa integral un dia a la setmana. Ús exclusiu d'oli d'oliva per cuinar i amanir.			1 VACANCES
4 VACANCES	5 VACANCES	6 VACANCES	7 VACANCES	8 VACANCES
Llacets amb salsa de tomàquet 11 Calamars a la romana i guarnició de pastanaga i olives Pinya en el seu suc	Cigrons a la jardineria 12 Gall dindi a la planxa i guarnició de ceba confitada Fruita del temps	Mongeta tendra amb patata 13 Seitan arrebossat i amanida d'enciam i germinats Fruita del temps	Arròs integral amb salsa de tomàquet 14 Fogoner a la llauna i amanida d'enciam i olives Fruita del temps	Menú sorpresa dels xefs 15 Sopa de brou amb pistons Canelons de carn gratinats Natilles
Llenties estofades amb hortalisses 18 Porc amb salsa de poma Fruita del temps	Col amb patata 19 Palomet a la planxa i amanida d'enciam i pastanaga Fruita del temps	Arròs amb verduretes 20 Trita de formatge i amanida d'enciam i pipes de gira-sol logurt natural ECO sense sucre	Escudella barrejada 21 Aletes de pollastre al forn i guarnició de patates xips Fruita del temps	Tallarines a la carbonara 22 Rap al forn amb llimona i amanida d'enciam i remolatxa Fruita del temps
Crema de pastanaga i patata 25 Pollastre al forn i guarnició de tomàquet al forn Fruita del temps	Amanida completa amb bacon cruixent i poma 26 Macarrons a la bolonyesa gratinats logurt natural ECO sense sucre	Mongetes blanques estofades amb hortalisses 27 Trita de patates i amanida d'enciam i olives Fruita del temps	Llacets al pesto 28 Lluç a la planxa i amanida d'enciam i tomàquet Fruita del temps	Patates guisades amb hortalisses 29 Mandonguilles de vedella al forn amb salsa de tomàquet i ceba Fruita del temps