

INSTITUT ESCOLA LA TORDERA

MENÚ A

ABRIL, MAIG, JUNY I SETEMBRE

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<p>Bròquil amb patata</p> <p>==</p> <p>Cuixetes de pollastre al forn amb verdures</p> <p>==</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>Amanida de lleties (tomàquet, tonyina, blat de moro)</p> <p>==</p> <p>Truita de carbassó i ceba enciam, tomàquet, pastanaga i olives</p> <p>==</p> <p>logurt amb melmelada</p>	<p>Tabulé de verdures (cous cous, pebrot i pastanaga)</p> <p>==</p> <p>Llom de bacallà al forn marinat</p> <p>==</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>Sortit d'enciams amb tomàquet, ou dur i formatge fresc</p> <p>==</p> <p>Paella mixta: verdures, salsitxes i peix (calamars i gambetes)</p> <p>==</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>Amanida de pasta (cranc, gambetes i pèsols)</p> <p>==</p> <p>Hamburguesa de vedella amb enciam, tomàquet i olives</p> <p>==</p> <p>Fruita de temporada</p>
<p>Arròs amb tomàquet i formatge</p> <p>==</p> <p>Truita de pernil salat amb enciam, tomàquet i olives</p> <p>==</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>Amanida de cigrons (gambetes, tonyina i olives)</p> <p>==</p> <p>Salsitxes de gall d'indi amb fulles d'enciam, tomàquet i pastanaga ratllada</p> <p>==</p> <p>logurt natural</p>	<p>Crema de pastanaga, ceba i porro amb daus de pa torrat</p> <p>==</p> <p>Llom de lluç al forn amb patates</p> <p>==</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>Ou dur amb fulles d'enciam, tomàquet, pastanaga ratllada</p> <p>==</p> <p>Macarrons napolitana amb formatge ratllat</p> <p>==</p> <p>Gelat</p>	<p>Coliflor i patata</p> <p>==</p> <p>Galtes de porc amb bolets i salsa de verdures (tomàquet, ceba i all)</p> <p>==</p> <p>Fruita de temporada</p>
<p>Amanida catalana (llonganissa, pernil gall indi, i formatge fresc)</p> <p>==</p> <p>Fideuà amb sèpia i gambetes</p> <p>==</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>Arròs tres delícies</p> <p>==</p> <p>Papillot de salmó amb lliit de verdures</p> <p>==</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>Amanida de pasta (dauets de gall d'indi, tonyina i pèsols)</p> <p>==</p> <p>Truita de patata i ceba, enciam, tomàquet i blat de moro</p> <p>==</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>Pèsols saltejats amb ceba</p> <p>==</p> <p>Llom arrebossat amb fulles d'enciam, pastanaga i olives</p> <p>==</p> <p>logurt</p>	<p>Gazpatxo amb crostons</p> <p>==</p> <p>Pollastre rostit amb patates i pastanagues</p> <p>==</p> <p>Fruita de temporada</p>
<p>Mongeta verda, patata i ceba</p> <p>==</p> <p>Mandonguilles de vedella a la jardinera (pastanaga i pèsols)</p> <p>==</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>Empedrat de mongetes (tonyina, cranc i blat de moro)</p> <p>==</p> <p>Filet de mero arrebossat amb fulles d'enciam, tomàquet i olives</p> <p>==</p> <p>logurt</p>	<p>Amanida de patata (ou dur, gambetes)</p> <p>==</p> <p>Pit de gall d'indi a la planxa amb all i julivert</p> <p>==</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>Espaguetis napolitana amb formatge ratllat</p> <p>==</p> <p>Truita de pernil dolç i enciam, tomàquet i blat de moro</p> <p>==</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>Meló amb pernil</p> <p>==</p> <p>Filet de corvall amb patates i ceba</p> <p>==</p> <p>Gelat</p>

FRUITA DE TEMPORADA: albercocs, cireres, prunes, préssec, nectarina, meló, síndria, maduixes