



Menú general mes de gener de 2018

CEIP XALOC

DILLUNS 8	DIMARTS 9	DIMECRES 10	DIJOUS 11	DIVENDRES 12
SOPA DE VEGETALS AMB POLLASTRE PITRERA DE POLLASTRE A LA PLANXA PATATES FREGIDES I PEBRES FRUITA DE TEMPORADA	ARRÒS AMB TOMÀTIGA SALMÓ A LA PLANXA LLETUGUES VARIADES, TOMÀTIGA I CEBA FRUITA DE TEMPORADA	PURÉ DE VERDURES I LLEGUMS FILETE CAPOLAT A LA PLANXA ARRÒS SALTEJAT IOGURT	ESPAGUETIS A LA CARBONARA TRUITA A LA FRANCESA TOMÀTIGA TREMPADA AMB OLIVES FRUITA DE TEMPORADA	LLENTIES ESTOFADES AMB VERDURES CALAMARS A L'ANDALUSA (infantil LLUÇ A L'ANDALUSA) LLETUGUES VARIADES, PASTANAGA I SÈSAM FRUITA CÍTRICA
Suggeriment de sopar: <i>Truita de patata i ceba amb ensalada variada amb nous</i> <i>Fruita de temporada</i>	Suggeriment de sopar: <i>Sopa de pasta i pollastre saltejat amb arròs i pèsols</i> <i>Fruita de temporada</i>	Suggeriment de sopar: <i>Llenguado amb alls tendres, porros, pastanaga i puré de patata</i> <i>Fruita de temporada</i>	Suggeriment de sopar: <i>Puré de verdures i filet d'indiot amb carabassí arrebossat</i> <i>Fruita de temporada</i>	Suggeriment de sopar: <i>"Fajita" de pollastre amb ceba, pebre verd, vermell i pastanaga</i> <i>Fruita de temporada</i>
DILLUNS 15	DIMARTS 16	DIMECRES 17	DIJOUS 18	DIVENDRES 19
PURÉ DE CARABASSA PIZZA DE TONYINA I PERNIL LLETUGA TREMPADA AMB OLIVES FRUITA DE TEMPORADA	ENSALADA MIXTA (lletugues, tomàtiga, pastanaga i ou) ESTOFAT DE POLLASTRE VERDURES (ceba, mongetes tendres, pastanaga) I PATATA FRUITA DE TEMPORADA	CIGRONS ESTOFADES AMB VERDURES LLUÇ AL FORN PATATES I MONGETES IOGURT	ARRÒS DE PEIX LLOM AL FORN VERDURES (ceba, tomàtiga, porros, pastanaga) FRUITA DE TEMPORADA	SOPA DE PICADILLO TRUITA DE CARABASSÍ I PATATA LLETUGUES VARIADES I PASTANAGA RATLLADA FRUITA DE TEMPORADA
Suggeriment de sopar: <i>Ou bullit amb patata, mongetes tendres i pastanaga</i> <i>Fruita de temporada</i>	Suggeriment de sopar: <i>Sopa de pasta i croquetes d'espínacs amb ensalada amb nous</i> <i>Fruita de temporada</i>	Suggeriment de sopar: <i>Pollastre a la planxa amb ensalada amb crostons de pa</i> <i>Fruita de temporada</i>	Suggeriment de sopar: <i>Lluç al vapor amb patata, pèsols i pastanaga</i> <i>Fruita de temporada</i>	Suggeriment de sopar: <i>Crema de carabassa i quiche d'espínacs i formatge</i> <i>Fruita de temporada</i>
DILLUNS 22	DIMARTS 23	DIMECRES 24	DIJOUS 25	DIVENDRES 26
ENSALADA DE PASTA LLUÇ ORLY TOMÀTIGA TREMPADA FRUITA DE TEMPORADA	CANELONS ROSSINI TRUITA DE PERNIL LLETUGA, PASTANAGA I OLIVES FRUITA DE TEMPORADA	PURÉ DE VERDURES I LLEGUM PILOTES CASOLANES DE CARN MIXTA VERDURES (ceba, tomàtiga, pèsols, pastanaga) I PATATA IOGURT	ARRÒS BRUT LLENGUADO A L'ADOBÀ LLETUGA, CEBA, TOMÀTIGA I PASTANAGA FRUITA DE TEMPORADA	SOPA DE BULLIT BULLIT POLLASTRE, PATATA, MONGETES, PASTANAGA I CIGRONS FRUITA DE TEMPORADA
Suggeriment de sopar: <i>Sopa de pasta amb mongetes tendres, pastanaga i pollastre</i> <i>Fruita de temporada</i>	Suggeriment de sopar: <i>Lluç al vapor amb arròs amb ceba, pèsols i tomàtiga</i> <i>Fruita de temporada</i>	Suggeriment de sopar: <i>Truita de patata i ceba amb ensalada variada amb alvocat</i> <i>Fruita de temporada</i>	Suggeriment de sopar: <i>Filet d'indiot a la planxa amb alls tendres, porros i puré de patata</i> <i>Fruita de temporada</i>	Suggeriment de sopar: <i>Ensalada variada i pizza variada</i> <i>Fruita de temporada</i>
DILLUNS 29	DIMARTS 30	DIMECRES 31		
PURÉ DE VERDURES ESCALOPA CASOLANA DE POLLASTRE LLETUGUES VARIADES, PASTANAGA I TONYINA FRUITA DE TEMPORADA	ESPAGUETIS BOLONYESA TRUITA A LA FRANCESA TOMÀTIGA TREMPADA AMB OLIVES FRUITA DE TEMPORADA	LLENTIES ESTOFADES AMB VERDURES LLUÇ AL FORN TUMBET MALLORQUÍ IOGURT		
Suggeriment de sopar: <i>Filet d'indiot i arròs amb pisto de verdures</i> <i>Fruita de temporada</i>	Suggeriment de sopar: <i>Croquetes d'espínacs i ensalada variada amb crostons de pa</i> <i>Fruita de temporada</i>	Suggeriment de sopar: <i>Truita de patata i ceba amb canonges, pastanaga i nous</i> <i>Fruita de temporada</i>		

IMPORT MENSUAL DEL MENJADOR: 106,92 €

VALS DIARIS: 6,50 €

La quota s'abonarà de l'1 al 5 de cada mes.

Els menús van acompanyats de pa i aigua. La cuina utilitza oli d'oliva per cuinar i trempar els plats.

Cada mes incorporam, en la mesura de les possibilitats, productes locals de temporada. Aquest mes seran: PATATA, CEBA, TOMÀTIGA I CARABASSÍ
SI NECESSITA INFORMACIÓ DEL AL·LÈRGOGENS CONTINGUTS EN EL MENÚ CONTACTI AMB LES OFICINES CRIDANT AL 971682415

