



Menú Maig

Escola La Seda



Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
		1 FESTIU	2 Rossejat de fideus amb samfaina Filet de lluç al forn Amanida de pastanaga ratllada, olives verdes i blat de moro Fruita	3 Mongetes pintes bullides amb patates Bistec de cran magra a les fines herbes Enciam y tomàquet Fruita
6 Llenties amb verdures Filet de pollastre a la planxa Tomàquet i blat de moro Fruita	7 Llenties amb verdures Mandonguilles amb patates fregides Fruita	8 Mongetes tendres amb patates Cap de porc amb salsa Enciam i cogombre logurt	9 Crema de carbassa i pastanaga Romescada de cigrons amb quinoa (ecològic) Fruita	10 Macarrons (integrals) napolitana Bacallà arrebossat Amanida verda Fruita
13 Pèsols a la catalana Truita de patates Enciam i pebrot vermell logurt	14 JORNADA GRAN MURALLA (LA XINA) Arròs fregit a l'estil xinès Pollastre agredolç Amanida xina Fruita	15 Espaguetis amb pesto Abadejo adobat Tomàquet i olives Fruita	16 DIA SENSE GLUTEN A L'ESCOLA Mongetes blanques guisades amb quinoa Estofat de porc amb pèsols i pastanaga Fruita	17 Sopa d'au casolana Mandonguilles de l'àvia Patates fregides Fruita
20 FESTIU	21 FESTIU	22 Arròs amb tomàquet i orenga Truita de xampinyons Enciam i ceba Fruita	23 Llenties estofades San Jacabo de gall dindi i formatge al forn Enciam i blat de moro Fruita	24 Coliflor amb beixamel Salsitxes al forn Arròs integral logurt
27 Galets a la carbonara Truita a la francesa Enciam, blat de moro i pastanaga Fruita	28 Empedrat de mongeta blanca (tomàquet, pebrot, ceba) Croquetes de pollastre Enciam i tomàquet Fruita	29 Amanida de pasta amb pernil cuit, formatge i tonyina Salmó al forn amb mojo d'oli d'oliva i herbes Tomàquet amanit logurt	30 Sopa de lletres amb cigrons Hamburguesa mixta a la planxa Amanida de tomàquet i cogombre Fruita	31 Crema de pastanagues amb oli d'alfàbrega Arròs del tros (pollastre, costella, salsitxa) Fruita