



menú

SETEMBRE

ESCOLA BRUGUERA



DILLUNS 13 SET	DIMARTS 14 SET	DIMECRES 16 SET	DIJOUS 17 SET	DIVENDRES 18 SET
<p><u>Espirals ECO</u> amb salsa de tomata Varetes de lluç al forn amb enciam i pastanaga ratllada</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>Ensaladilla russa (patata, mongeta i pastanaga) Pollastre al forn a les fines herbes</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>Fesolets i patata bullits amb un raig d'oli Trita de carbassó amb enciam i blat de moro</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>Amanida complerta (enciam, tomata, pastan, poma, blat de moro i olives) Arròs a la cassola</p> <p><u>logurt ECO</u></p>	<p>Crema tèbia de pastanaga i porro</p> <p>Rodella de caella al forn amb tomata</p> <p>Fruita de temporada</p>
DILLUNS 20 SET	DIMARTS 21 SET	DIMECRES 22 SET	DIJOUS 23 SET	DIVENDRES 24 SET
<p>Amanida complerta (enciam, tomata, pastan, pebrot, blat de moro..) <u>Macarrons ECO</u> amb <u>carn picada ECO</u> de vedella</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>Verdura tipus minestra amb un raig d'oli d'oliva Llom a la taronja amb enciam i pastanaga</p> <p><u>logurt ECO</u></p>	<p>Arròs tres delícies Trita de patates amb tomata amanida, olives i orenga</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>Cigrons i patata bullida amb un raig d'oli d'oliva Pollastre cruixent amb enciam i blat de moro</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>Crema de verdures Filet de fogoner al forn amb la seva salsa amb enciam i tomata amanida</p> <p>logurt</p>
DILLUNS 27 SET	DIMARTS 28 SET	DIMECRES 29 SET	DIJOUS 30 SET	DIVENDRES 1 OCT
<p>Arròs amb salsa de tomata i albergínia Bunyols de bacallà enciam i blat de moro</p> <p>Macedònia feta a l'escola</p>	<p>Mongeta, patata i pastanaga bullida amb un raig d'oli d'oliva Mandonguilles amb xampinyons</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><u>Llenties ECO</u> estofades a/xoriç i cap de llom Trita francesa amb tomata amanida i olives</p> <p><u>logurt ECO</u></p>	<p><u>Espaguetis ECO</u> carbonara Pit de pollastre al forn amb carbassó arrebossat</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>Empedrat de mongeta blanca Filet de lluç enfarinat amb tomata amanida, olives i orenga</p> <p>Fruita de temporada</p>

Tot l'equip de menjador us vol donar la benvinguda al nou curs 2021-22!!

Un any més des **d'ESPAIS** us volem transmetre el nostre entusiasme i dedicació a l'hora de donar un servei de menjador de **qualitat, ecològic i proximitat.**

També us volem fer saber el nostre compromís i rigor a l'hora de mantenir el nostre menjador com un **espai segur** seguint en tot moment les normes de seguretat i actuació davant la situació COVID en la qual ens anem trobant.

