



menú

CURS 2023/2024

SETEMBRE

ESCOLA: JOAN BRUGUERA

EN EL MENÚ HALAL LA CARN SERÀ DE HALAL I EL PORC ES SUBSTITUIRÀ PER UNA ALTRA CARN HALAL



DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES 6	DIJOUS 7	DIVENDRES 8
		Arròs amb tomata Bunyols de bacallà amb enciam i blat de moro	Crema tèbia de porro i carbassó Pernilets de pollastre rostits al forn amb patata i ceba cuita	Amanida de pasta (olives, pastanaga, blat de moro i daus de formatge) Trita francesa amb enciam i tomata amanida
		Fruita de temporada	Fruita de temporada	Fruita de temporada
DILLUNS	DIMARTS 12	DIMECRES 13	DIJOUS 14	DIVENDRES 15
	Ensaladilla russa (mongeta verda, pastanaga, patata i maionesa opcional) Bacallà cruixent al forn amb enciam i olives	Amanida completa (enciam, cherris, pastanaga ratllada, blat de moro i poma) <u>Macarrons ECO integrals</u> amb sofregit casolà i <u>carn picada ECO de vedella</u>	Fesolets saltejats amb all i julivert Trita de patata amb enciam i tomata amanida	Amanida d'arròs (pèsols, blat de moro, tonyina i formatge) Pollastre al forn a les fines herbes
	Fruita de temporada	Fruita de temporada	<u>loguri ECO</u>	Fruita de temporada
DILLUNS 18	DIMARTS 19	DIMECRES 20	DIJOUS 21	DIVENDRES 22
Minestra de verdures bullides amb un raig d'oli d'oliva Croquetes de rostit al forn amb enciam i tomata amanida	Amanida completa (<u>enciam ECO</u> , tomata, pastanaga, blat de moro, olives verdes i pipes de girasol) Fideus a la cassola	<u>Mongeta blanca ECO</u> amb patata bullida i un raig d'oli d'oliva Pollastre arrebossat amb patates xips	<u>Espirals ECO</u> amb salsa de tomata Trita de carbassó amb <u>enciam ECO</u> i pastanaga ratllada	Amanida de llenties amb arròs (tomata xerri, ceba, olives i tonyina) Filet de lluç al forn amb all i julivert amb enciam i blat de moro
Fruita de temporada	Fruita de temporada	Fruita de temporada	Fruita de temporada	<u>loguri ECO</u>
DILLUNS 25	DIMARTS 26	DIMECRES 27	DIJOUS 28	DIVENDRES 29
Arròs amb salsa casolana de ceba, albergínia i tomata Sticks de mozzarella al forn amb enciam i pastanaga ratllada Fruita de temporada	Crema de carbassó amb crostons de pa torrat Estofat de gall d'indi amb verdures	<u>Espaguetis ECO</u> a la carbonara Ou dur amb salsa de tomata i gratinats al forn	Patata i mongeta verda bullida amb un raig d'oli d'oliva Llom arrebossat amb tomata amanida, olives i orenga <u>loguri ECO</u>	<u>Cigrons ECO</u> amb patata bullida i un raig d'oli d'oliva Filet d'halibut al forn amb xips de carbassó Fruita de temporada

Tot l'equip de menjador us volem donar la benvinguda al nou curs 2023-2024!

Un altre any des **d'ESP AIS** us donem la benvinguda al nou curs 2023-2024 amb il·lusions renovades, amb les motxilles carregades d'energia i amb moltes ganes de tornar-nos a veure.

Per **ESP AIS** el temps de migdia és entès com un projecte global d'escola, on educació, alimentació i oci en formen part. Treballem per afavorir l'adquisició de bons hàbits i el desenvolupament autònom de l'infant. I apostem sempre per un menjador de **proximitat, ecològic, sostenible** i de **qualitat**.

