



MENÚ

frio

Escola Octavio Paz

Juny-17

dilluns	dimarts	dimecres	dijous 1	divendres 2
			Ensaladilla russa San jacobos amb enciam i tomàquet logurt natural	FESTA LLIURE ELECCIO
dilluns 5	dimarts 6	dimecres 7	dijous 8	divendres 9
FESTA SEGONA PASQUA	Brou d'au amb verdures Truita de patata i ceba amb tomàquet provençal Fruita de temporada	Spaguettis a la carbonara Crestes de formatge amb amanida Fruita ecològica	Arròs tres delícies Salsitxes a la planxa amb xips Fruita de temporada	Crema tebia de carbassò Sìpia a la marinera Làctic
dilluns 12	dimarts 13	dimecres 14	dijous 15	divendres 16
Verdures saltades Pollastre al forn amb la seva guarnició Fruita de temporada	Tirabuixons amb salsa verd Suprema de salmó al forn amb patates i tomàquet Fruita natural	Sopa tebia de verdures Llom a la jardineria Fruita ecològica	Mongetes blanques ecològiques amb salsa vinagreta Truita al forn amb enciam i tomàquet Fruita natural	Paella Cantàbrico Croquetes de bacallà amb enciam i cogombre logurt natural
dilluns 19	dimarts 20	dimecres 21	dijous 22	divendres 23
Amanida de pasta Hamburguesa vedella amb enciam Fruita de temporada	Lasanya Pits de pollastre a la planxa amb amanida Fruita natural	Amanida russa Pizza i frankfurt amb patates xips Postre sorpresa	Mongetes tendres amb patates Peix segons mercat amb enciam Fruita del temps	Llenties ecològiques estofades Truita d'ou amb amanida Làctic
dilluns 26	dimarts 27	dimecres 28	dijous 29	divendres 30
Sopa cassolana de pollastre Mandonguilles a la jardineria Fruita de temporada	Pasta Italiana Peix Cantàbrico amb amanida Fruita natural	Amanida russa Croquetes de pernil de l'avia amb enciam Fruita ecològica	Amanida de Cigrons ecològics Gall d'indi amb el seu suc Fruita de temporada	Arròs amb tomàquet Hamburguesa amb amb patates xips logurt natural

Ministeri de sanitat i consum. N.R.S. 26 - 01796-B

Menús revidados por CRISTINA BALLESTER Diplomada en Nutrición Humana

y Dietetica por la Universidad Blanquerna de Ramón Llull

Cantabrico S.L.

