

ESCOLA CAN BESORA - MOLLET DEL VALLÈS



MAIG

CURS 2016-2017

S/OU

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
1 FESTA	2 FESTA DE LLIURE DISPOSICIÓ	3 · Arròs integral a la cassola amb verdures · Maires arrebossades i amanida d'enciams i olives · logurt	4 · Espaguetis amb napolitana de tonyina · Gall dindi guisat amb porro i patata · Fruita del temps	5 · Crema de porros amb crostonets · Pilota de vedella s/ou amb salsa de poma · Fruita del temps
8 · Arròs amb salsa de tomàquet · Pollastre a la planxa amb amanida d'enciams i carbassó ratllat · logurt	9 · Sopa de vegetal amb fideus i polenta · Butifarra a la planxa amb patates xips · Fruita del temps	10 · Amanida d'espivals amb enciam, olives, tomàquet i salsa pesto · Lluç al forn amb ceba i patata · Fruita del temps	11 · Gratinat de bleda, pastanaga i patata · Pollastre al curri amb poma · Fruita del temps	12 · Amanida de lleties amb pernil dolç, tomàquet i olives · Croquetes de mill i verdures s/ou i amanida d'enciams amb germinats · logurt
15 · Amanida de macarrons amb enciam, remolatxa, olives negres i tomàquet · Hamburguesa de gall dindi i amanida d'enciams i olives · logurt	16 · Mongeta del carai guisada amb ceba i patata · Llom a la planxa amb amanida d'enciams i tomàquet · Fruita del temps	17 · Arròs a la cassola amb costelló · Marmitako de bonítol · Fruita del temps	18 · Crema de lleties vermelles i verdures · Seità arrebossat amb amanida d'enciams i tomàquet · Fruita del temps	19 · Mongeta tendra amb patata · Hamburguesa de vedella s/ou amb amanida d'enciams i pastanaga · logurt
22 · Crema de carbassó amb llavors de carbassa torrades · Lassanya de lleties i blat forment gratinada amb beixamel · Fruita del temps	23 · Sopa de peix amb arròs · Fricandó de vedella amb pastanaga · Fruita del temps	24 · Hummus amb bastonets de pastanaga · Carn magra arrebossada amb amanida d'enciams i tomàquet · logurt	25 · Espaguetis carbonara vegetal s/ou · Bacallà al forn amb ceba, patata i oli d'all · Fruita del temps	26 · Amanida d'arròs amb pernil dolç, tonyina, tomàquet i olives · Llom a la planxa amb amanida d'enciams i sèsam torrat · logurt
29 · Arròs 3 delícies (tomàquet, pernil dolç i tonyina) · Escalopa de pollastre s/ou amb amanida d'enciams i olives · Fruita del temps	30 · Cigrans saltats amb patata, remolatxa, olives negres i pipes de girasol · Salsitxes amb tomàquet i amanida d'enciams · Fruita del temps	31 · Macarrons napolitana · Barretes de tofu amb verdures i amanida d'enciams i pastanaga · logurt		

Tots els plats estan elaborats per les cuineres del centre, Sandra, Lourdes i Yoli, a partir d'ingredients frescos, ecològics, de proximitat i de temporada. Les amanides es fan amb enciams variats i altres ingredients segons temporada: cogombre, tomaquet, olives, pastanaga, remolatxa, pipes de girasol, sèsam torrat, llavors de lli i germinats.

Menús elaborats i revisats per Joan Maria Ribas Framis i Gabor Smit (ADITEC: 0009)