

IEA ORIOL MARTORELL- BARCELONA

PRIMÀRIA

JUNY

S/OU

CURS 2016-2017



DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
			<ul style="list-style-type: none"> · Sopa de galets · Lluç al forn amb ceba i patata · Fruita del temps 	<p>FESTA DE</p> <p>LLIURE DISPOSICIÓ</p>
<p>FESTA</p> <p>LOCAL (2ª PÀSQUA)</p>	<ul style="list-style-type: none"> · Macarrons napolitana de tonyina · Peix a la planxa amb amanida d'enciams i sèsam torrat · Batut de plàtan 	<ul style="list-style-type: none"> · Crema freda de carbassó · Lassanya de carns gratinada amb beixamel · Fruita del temps 	<ul style="list-style-type: none"> · Llenties guisades amb patata i verdura · Llom a la planxa amb amanida d'enciams i cogombre · Fruita del temps 	<ul style="list-style-type: none"> · Arròs amb salsa de tomàquet · Lluç al forn amb ceba i patata · logurt
<ul style="list-style-type: none"> · Amanida d'arròs amb tonyina, tomàquet, pastanaga i olives · Llom a la planxa amb amanida d'enciams i carbassó ratllat · logurt 	<ul style="list-style-type: none"> · Sopa de peix amb fideus · Butifarra al forn amb amanida d'enciams i poma · Fruita del temps 	<ul style="list-style-type: none"> · Hummus amb bastonets · Pollastre guisat amb porro i patata · Fruita del temps 	<ul style="list-style-type: none"> · Mongeta tendra amb patata · Pastís tebi de carns i mill gratinat, amb amanida d'enciams i cogombre · logurt 	<ul style="list-style-type: none"> · Espaguetis carbonara vegetal s/ou · Bacallà al forn amb tomàquet, ceba i patata · Fruita del temps
<ul style="list-style-type: none"> · Arròs 3 delícies s/ou · Hamburguesa de vedella S/ou a la planxa amb amanida d'enciams i tomàquet · Fruita del temps 	<ul style="list-style-type: none"> · Llenties guisades amb patata i verdures · Seità arrebossat s/ou amb amanida d'enciams i germinats · Fruita del temps 	<ul style="list-style-type: none"> · Amanida de pasta amb olives, pastanaga, tomàquet i tonyina · Pizza de pernil dolç, verdures, tomàquet i mozzarella · Gelat de gel 	<p>FI</p> <p>DE</p>	<p>CURS</p>

Tots els plats estan elaborats per l'equip de cuina Fadoua, Juani, MªAngeles i Sol, 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)