

ESCOLA CAN BESORA - MOLLET DEL VALLÈS

JUNY

CURS 2017-2018



S/OU

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
	28	29	30	31
				1
				· Sopa de galets
				· Peix de llotja segons les millors captures**
				· Fruita del temps
	4	5	6	7
				8
· Trinxat de bleada, pastanaga i patata amb oli d'all	· Macarrons a la napolitana	· Arròs 3 delícies (pernil dolç, tomàquet i pastanaga)	· Amanida russa amb lactonesa s/ou dur	· Crema de verdures amb crostonets
· Salsitxes de pollastre i amanida d'enciams amb tomàquet	· Pollastre a la planxa i amanida d'enciams i remolatxa	· Peix de llotja segons les millors captures**	· Llom a la planxa amb amanida d'enciams i llavors de sèsam	· Lassanya de lleties i arròs integral amb beixamel
· logurt	· Fruita del temps	· Batut de plàtan	· Fruita del temps	· Fruita del temps
	11	12	13	14
				15
· Amanida de pasta amb olives, pastanaga, i tomàquet	· Sopa de peix** amb fideus	· Crema freda de carbassó	· Hummus amb bastonets	· Arròs amb salsa de tomàquet
· Vegenuggets de tofu i formatge al forn amb amanida d'enciams i llavors	· Pollastre al curri amb poma	· Carn magra arrebossada amb amanida d'enciams i olives	· Peix de llotja segons les millors captures**	· Bistec a la planxa amb amanida d'enciams i carbassó ratllat
· logurt	· Fruita del temps	· logurt	· Fruita del temps	· Fruita del temps
	18	19	20	21
				22
· Taboulé (cous cous, carbassó, tomàquet, panses, julivert i menta)	· Lleties guisades amb patata i verdures	· Espaguetis napolitana	· Mongeta tendra amb patata	· Amanida d'arròs amb olives, pastanaga, tomàquet i tonyina**
· Butifarra* al forn amb amanida d'enciams i sèsam	· Seità arrebossat amb amanida d'enciams i germinats	· Peix de llotja segons les millors captures**	· Pilota s/ou de vedella al forn amb salsa de poma	· Pizza de pernil dolç, verdures, tomàquet i mozzarella*
· Fruita del temps	· Fruita del temps	· logurt	· Fruita del temps	· logurt

* Els plats estan elaborats pels cuiners del centre. Tots els ingredients del menú són ecològics a excepció dels productes assenyalats amb un *. Podeu consultar el Certificat de l'Auditoria Ecològica Externa a www.ecomenja.com. A més d'aquests productes ecològics auditats, intentem que la majoria dels mateixos siguin de proximitat, i assegurem que tots els ingredients que comprem són frescos.

**El peix és fresc, de temporada i capturat a les costes catalanes i/o del Cantàbric. Podeu consultar el peix servit cada setmana així com la seva preparació i guarnició a www.ecomenja.com.

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