

ESCOLA CAN BESORA - MOLLET DEL VALLÈS



JUNY

CURS 2018-2019

S/OU

| DILLUNS | DIMARTS | DIMECRES | DIJOUS | DIVENDRES |
|---|--|---|---|--|
| 3 <ul style="list-style-type: none"> · Gratinat de pastanaga, bleda i patata · Pollastre* guisat amb poma i curri · Fruita del temps | 4 <ul style="list-style-type: none"> · Arròs al forn amb sofregit i costelló · Hamburguesa de vedella* s/ou amb amanida d'enciams i remolatxa · Fruita del temps | 5 <ul style="list-style-type: none"> · Amanida de lleties amb pernil dolç, tomàquet i olives · Botifarra de porc* al forn amb amanida d'enciams i poma · Iogurt Natural | 6 <ul style="list-style-type: none"> · Macarrons amb salsa de remolatxa, carbassa i tomàquet · Peix de llotja segons les millor captures** · Fruita del temps | 7 <ul style="list-style-type: none"> · Crema de carbassa amb crostonets · Falàfel s/ou de cigrons, salsa de iogurt i amanida d'enciams i olives · Fruita del temps |
| 10 <ul style="list-style-type: none"> · Arròs 3 delícies s/truita · Vegenugets al forn amb amanida d'enciams i germinats · Iogurt Natural | 11 <ul style="list-style-type: none"> · Crema freda de carbassó amb crostonets · Pollastre* al forn amb amanida d'enciams i cogombre · Fruita del temps | 12 <ul style="list-style-type: none"> · Amanida de cigrons amb olives, tomàquet i pastanaga · Bistec* a la planxa amb amanida d'enciams i pastanaga · Iogurt Natural | 13 <ul style="list-style-type: none"> · Taboulé (cous cous, carbassó, tomàquet, panses, julivert i menta) · Guisat de carn magra* de porc amb patata i pastanaga · Fruita del temps | 14 <ul style="list-style-type: none"> · Sopa vegetal amb mill i cigrons · Croquetes s/ou de lluç** amb amanida d'enciams i olives · Fruita del temps |
| 17 <ul style="list-style-type: none"> · Mongeta tendra amb patata · Escalopa s/ou de pollastre* amb amanida d'enciams · Fruita del temps | 18 <ul style="list-style-type: none"> · Hummus de cigrons amb bastonets · Mandonguilles vegetals s/ou a la jardinera · Fruita del temps | 19 <ul style="list-style-type: none"> · Amanida de pasta amb olives, pastanaga, i tomàquet · Peix de llotja segons les millor captures** amb amanida · Fruita del temps | 20 <ul style="list-style-type: none"> · Lleties guisades amb patata i verdures · Seità arrebossat s/ou amb salsa de tomàquet · Fruita del temps | 21 <ul style="list-style-type: none"> · Amanida d'arròs amb olives, pastanaga, tomàquet i tonyina** · Pizza de pernil dolç*, verdures, tomàquet i mozzarella* · Gelat de xocolata ecològic |

* 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.