



Menú General mes de abril de 2019

CEIP SES QUARTERADES

DILLUNS 1	DIMARTS 2	DIMECRES 3	DIJOUS 4	DIVENDRES 5
AGUIAT DE VERDURES I PATATES (ceba, pebre verd, pastanaga, tomàtiga, all i llorer)	FIDEUS DE PEIX AMB JULIVERT (all, ceba, pebre vermell, tomàtiga i lluç)	SOPA DE CUINAT(ceba, porro,tomàtiga, coll, pastanaga, mongetes verdes i pollastre)	LLENTIES ECOLOGIQUES ESTOFADES AMB PASTANAGA I CARABASSA (ceba, pebres, tomàtiga, pastanaga)	CREMA DE PASTANAGA I PORROS
CROQUETES DE POLLASTRE	SALMÓ AL FORN	PILOTES CASOLANES	TRUITA FRANCESA AMB PERNIL	LLENGUADO A L'ADOBÀ (julivert, ou i pa ratllat)
TRAMPÓ MALLORQUÍ	MONGETES VERDES AMB PATATES BULLIDES	AMB VERDURES (ceba, pastanaga, pèsols i tomàtiga)	LLETUGA I OLIVES	I TOMÀTIGA AMB ALFÀBREGA
FRUITA DE TEMPORADA	FRUITA DE TEMPORADA	IOGURT	FRUITA DE TEMPORADA	FRUITA DE TEMPORADA
Suggeriment de sopar: <i>Sopa de pasta i truita a la francesa amb carabassí</i> <i>Fruita de temporada</i>	Suggeriment de sopar: <i>Cuinat de cigrons amb patata i verdures</i> <i>Fruita de temporada</i>	Suggeriment de sopar: <i>Bacallà arrebossat i ensalada amb arròs</i> <i>Fruita de temporada</i>	Suggeriment de sopar: <i>Couscous amb pisto i pitrera de pollastre</i> <i>Fruita de temporada</i>	Suggeriment de sopar: <i>Ensalada variada i pizza</i> <i>Fruita de temporada</i>
DILLUNS 8	DIMARTS 9	DIMECRES 10	DIJOUS 11	DIVENDRES 12
ARRÒS AMB TOMÀTIGA I PEBRES	CIGRONS ECOLOGICS ESTOFATS AMB VERDURES (ceba, pebre i tomàtiga)	CANELONS AMB CARN	PURÉ DE VERDURES DE TEMPORADA I LLEGUM ECOLOGICA	SOPA DE BULLIT (ceba, porros, api,tomàtiga, col, pastanaga, mongetes verdes i pollastre)
PITRERA DE POLLASTRE AL FORN	LLUÇ A LA MARINERA	TRUITA A LA FRANCESA	BACALLÀ A L'ADOBÀ AMB JULIVERT	BULLIT
AMB MONGETES SALTEJADES	AMB PATATES BULLIDES	TOMÀTIGA I BLAT	LLETUGA ECOLOGICA I PASTANAGA	(patata, pastanaga, col i cigrons ecològics)
FRUITA DE TEMPORADA	FRUITA DE TEMPORADA	IOGURT	FRUITA DE TEMPORADA	FRUITA DE TEMPORADA
Suggeriment de sopar: <i>Truita de patata i ceba amb ensalada variada</i> <i>Fruita de temporada</i>	Suggeriment de sopar: <i>Sopa de pasta i filet d'indiot a la planxa amb tomàtiga</i> <i>Fruita de temporada</i>	Suggeriment de sopar: <i>Contraçuixa de pollastre amb llimona, carabassi i patata</i> <i>Fruita de temporada</i>	Suggeriment de sopar: <i>Llenties amb arròs i verdures saltejades</i> <i>Fruita de temporada</i>	Suggeriment de sopar: <i>Ensalada variada i "quiche" d'espínacs i formatge</i> <i>Fruita de temporada</i>
DILLUNS 15	DIMARTS 16	DIMECRES 17	Vacances de Pasqua del 18 al 28 d'abril	
FIDEUS GRUIXATS DE PEIX (all, ceba, pebre vermell, tomàtiga, pèsols i lluç)	PAELLA VALENCIANA (tomàtiga, mongetes verdes, carn variada)	MONGETES BLANQUES AMB VERDURES (ceba, pebres, tomàtiga i espínacs)		
TRUITA DE CARABASSÍ	LLUÇ EN SALSA VERDA	PIZZA DE PERNIL		
TOMÀTIGA TREMPADA AMB TONYINA	I MONGETES SALTEJADES AMB PERNIL	AMB LLETUGUES VARIADES		
FRUITA DE TEMPORADA	FRUITA DE TEMPORADA	IOGURT		
Suggeriment de sopar: <i>Filet d'indiot a la planxa amb verdures saltejades</i> <i>Fruita de temporada</i>	Suggeriment de sopar: <i>Truita de patata i ceba amb ensalada variada</i> <i>Fruita de temporada</i>	Suggeriment de sopar: <i>Fajites de verdures amb pollastre saltejat</i> <i>Fruita de temporada</i>		
DILLUNS 29	DIMARTS 30	IMPORT MENSUAL DEL MENJADOR: 81,90 € VALS DIARIS: 6,00 € La quota s'abonarà de l'1 al 5 de cada mes.		
LLENTIES ECOLOGIQUES ESTOFADES AMB VERDURES (ceba, pebres, tomàtiga, pastanaga i bledes)	SOPA DE POLLASTRE I VERDURES			
ESCALOP DE LLOM (julivert, ou, i pa ratllat)	BACALLÀ AL FORN			
LLETUGA I TOMÀTIGA	VERDURES, SALSA DE TOMÀTIGA I PATATA PANADERA			
FRUITA DE TEMPORADA	FRUITA DE TEMPORADA			
Suggeriment de sopar: <i>Ous bullit amb patata, mongetes i pastanaga</i> <i>Fruita de temporada</i>	Suggeriment de sopar: <i>Croquetes de pollastre amb ensalada</i> <i>Fruita de temporada</i>			

Els menús van acompanyats de pa i aigua. La cuina utilitza oli d'oliva per cuinar i trempar els plats.

Cada mes incorporam, en la mesura de les possibilitats, productes locals de temporada. Aquest mes seran: PATATA, CEBA, TOMÀTIGA I CARABASSÍ

SI NECESSITA INFORMACIÓ DELS AL·LÈRGOGENS CONTINGUTS EN EL MENÚ CONTACTI AMB LES OFICINES CRIDANT AL 971682415

