

## MENÚ ESCOLAR GENER 2020

ADULTS

| DILLUNS   | DIMARTS  | DIMECRES   | DIJOUS  | DIVENDRES  |
|---|--|--|---|--|
| <p><b>FRUITA DE TEMPORADA:</b><br/>KIWI, MANDARINA, POMA, PERA, PLÀTAN, TARONJA, PINYA</p>       |  | <p><b>8</b> Arròs de muntanya amb costella</p> <p>***</p> <p>Pollastre a la planxa amb salseta i xampinyons</p> <p>***</p> <p>logurt natural</p>   | <p><b>9</b> Pasta integral amb salsa de tomàquet i tonyina</p> <p>***</p> <p><b>Rap al forn amb salsa verda</b></p> <p>***</p> <p>Fruita i pa integral</p>      | <p><b>10</b> Llenties estofades amb xoriç i verdures de temporada</p> <p>***</p> <p>Ous durs farcits amb pernil i beixamel</p> <p>***</p> <p>Fruita de temporada</p> |
| <p><b>13</b> Crema de carbassa amb rostes de pa</p> <p>***</p> <p><b>Llonza amb verdura escalivada</b></p> <p>***</p> <p>Fruita de temporada</p>                                  | <p><b>14</b> Llaços amb verdures (pebrot vermell, tomàquet i alfàbrega)</p> <p>***</p> <p><b>Truita de carabassó amb xampinyons saltejats</b></p> <p>***</p> <p>logurt de sabors</p> | <p><b>15</b> Cigrons amb espinacs</p> <p>***</p> <p>Gall d'indi amb ceba i patates dau</p> <p>***</p> <p>Fruita i pa integral</p>  | <p><b>16</b> Arròs tres delícies (pastanaga, truita i pèsols)</p> <p>***</p> <p><b>Bacallà amb all-i-oli gratinat</b></p> <p>***</p> <p>Fruita de temporada</p> | <p><b>17</b> Sopa minestrone amb pistons</p> <p>***</p> <p>Pernilets de pollastre amb varietat de bolets</p> <p>***</p> <p>Fruita de temporada</p>                   |
| <p><b>20</b> Arròs amb salsa de tomàquet i xampinyons</p> <p>***</p> <p><b>Truita de patates i albergínia al forn</b></p> <p>***</p> <p>Fruita de temporada</p>                   | <p><b>21</b> Macarrons a la carbonara (nata i bacó)</p> <p>***</p> <p><b>Filet de lluç a la planxa amb salsa de romesco</b></p> <p>***</p> <p>Fruita i pa integral</p>               | <p><b>22</b> Menestra de verdures</p> <p>***</p> <p><b>Mandonguilles de pollastre amb salsa de tomàquet i ou dur</b></p> <p>***</p> <p>Fruita de temporada</p>                                   | <p><b>23</b> Fesòls estofats amb xoriç i verdures de temporada</p> <p>***</p> <p>Rap amb salsa pisto</p> <p>***</p> <p>Fruita de temporada</p>                  | <p><b>24</b> Amanida Cèsar</p> <p>***</p> <p><b>Albergínia farcida al forn</b></p> <p>***</p> <p>Postre especial</p>   |
| <p><b>27</b> Espaguetis a la bolonyesa (tomàquet, carn, ceba i formatge)</p> <p>***</p> <p><b>Bacallà amb salsa de bolets i patates</b></p> <p>***</p> <p>Fruita de temporada</p> | <p><b>28</b> Patata i mongeta verda</p> <p>***</p> <p>Llonganissa de porc amb sanfaina</p> <p>***</p> <p>Fruita de temporada</p>   | <p><b>29</b> Escudella catalana amb butifarra (galets, cigrons, pastanaga, col)</p> <p>***</p> <p><b>Filet de lluç a la planxa amb all i julivert</b></p> <p>***</p> <p>Fruita i pa integral</p> | <p><b>30</b> Arròs amb verdures de temporada</p> <p>***</p> <p><b>Truita d'espinacs i fesòls</b></p> <p>***</p> <p>logurt natural</p>                           | <p><b>31</b> Crema de verdures amb formatge</p> <p>***</p> <p>Pollastre amb patata i ceba</p> <p>***</p> <p>Fruita de temporada</p>                                  |
| <p>COSTA DAURADA CATERING FOMENTA EN ELS SEUS PLATS ELS PRODUCTES ECOLÒGICS, DE PROXIMITAT I DE TEMPORADA</p>   |  |  |   |  |