(Calendari escolar genèric. No inclou les festes locals i de lliure elecció del centre)

Menú escolar Abril - 2022

7 i TRIA

Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres

18	**19**	**20**	**21**	**22**
	Espaguetis a la napolitana amb formatge ratllat Nuggets de bròquil i formatge Enciams variats amanits amb cogombre i olives negres Fruita de temporada i per sopar... Crema de porros i rostes de pa Filet de gall dindi a la planxa amb compota de poma i canyella Fruita de temporada	Saltat de pèsols, patata, ceba i pernil salat Truita a la francesa Enciams variats amanits amb tomàquet verd i col llombarda Fruita de temporada i per sopar... Sopa barrejada (verdures i carn del caldo amb pistons) Fruita de temporada	Arròs amb verduretes Filet de lluç a la planxa Rodanxetes de tomàquet i olives negres amanides amb oli d'oliva i orenga Fruita de temporada i per sopar... Espinacs amb cigrons, panses i pinyons Fruita de temporada	Sopa de lletres Broqueta de pollastre a la planxa amb salsa quètxup Enciams variats amanits amb col llombarda i blat de moro Pastís de Sant Jordi i per sopar... Sopa casolana de pistons Seitons al forn amb all i julivert Alvocat i tomàquet amanit Fruita de temporada

Peix fresc de mercat: No podem especificar el tipus de peix ni el seu mode de cocció perquè dependrà de la pesca, el temps i el mar. Sabem que serà peix de platja i sabem que seran lluç, mare de lluç, bacallanet, sorell, bròtola, llenguadina, mòllera, truita de riu, salmó, orada, verat, moixina i seitó. Cada peix serà pescat en la seva temporada i les coccions seran diverses i les determinarà el tipus de peix. Els cuinarem a l'andalusa, a la romana, enfarinat, arrebossat, a la planxa, al forn amb verdures, al forn amb ceba, tomàquet i patates, amb salsa de tomàquet o salsa verda, amb salsa d'anet i també farem suquet amb patates

Arròs, llenties, cigrons i mongetes seques ecològics.

km.0

La Fageda Producte làctic

BUSINESS WITH SOCIAL VALUE

Empresa sostenible

(Calendari escolar genèric. No inclou les festes locals i de lliure elecció del centre)

Menú escolar Maig - 2022

7 i TRIA

Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
25 Abril Bledes amb patata Canelons gratinats amb beixamel Fruita de temporada i per sopar... Sopa amb lletres Truita de pebrots Fruita de temporada	**26 Abril** Crema de verdures de temporada amb rostes de pa al forn Peix fresc de Mercat Enciams variats amanits amb tomàquet vermell i olives negres Fruita de temporada i per sopar... Crema de carbassa amb rostes cruixents Bistec de vedella a la planxa Fruita de temporada	**27 Abril** Mongetes seques estofades amb pastanagues Truita a la francesa Enciams variats amanits amb cogombre i pastanaga Iogurt natural i per sopar... Coliflor al vapor Nuggets casolans amb salsa de iogurt i espècies Patata al caliu Fruita de temporada	**28 Abril** Arròs integral amb salsa de tomàquet Tires de pollastre saltades amb verdures Fruita de temporada i per sopar... Amanida variada Orada al forn amb moniato Fruita de temporada	**29 Abril** Amanida de llenties amb tomàquet, tonyina i olives negres Croquetes d'espinacs Enciams variats amanits amb tomàquet verd i blat de moro Fruita de temporada i per sopar... Crema de pastanaga Llibrets de gall dindi Fruita de temporada
2 Sopa de lluç i crancs amb arròs Truita de patata i ceba Enciams variats amanits amb tomàquet verd i col llombarda Iogurt natural i per sopar... Bledes amb patata Pinxos de rap i pinya Fruita natural de temporada	**3** Empedrat (mongetes seques, pastanaga, tomàquet vermell i olives verdes)(s/px) Peix fresc de Mercat Enciams variats amanits amb col llombarda i blat de moro Fruita de temporada i per sopar... Puré de bròquil i pastanaga Hamburguesa vegetal Fruita natural de temporada	**4** Crema de verdures de temporada amb rostes de pa al forn Estofat de pollastre amb guarnició d'arròs integral Fruita de temporada i per sopar... Amanida de tomàquet, nous i olives Cuscús amb verdures i ametlles Fruita natural de temporada	**5** Mongeta tendra amb pastanaga i patates Nuggets de bròquil i formatge Enciams variats amanits amb raves i tomàquet verd Fruita de temporada i per sopar... Amanida d'arròs completa Truita de formatge Fruita natural de temporada	**6** Tallarines campestres amb formatge ratllat Hamburguesa de vedella a la planxa amb salsa de xampinyons Fruita de temporada i per sopar... Coliflor gratinada Sonsos arrebossats Iogurt natural amb síndria
9 Espinacs amb patata Pollastre rostit amb verdures i herbes aromàtiques Fruita de temporada i per sopar... Arròs saltat amb hortalisses Ous farcits d'estiu Fruita natural de temporada	**10** Espirals a la carbonara amb formatge ratllat Peix fresc de Mercat Enciams variats amanits amb remolatxa i blat de moro Fruita de temporada i per sopar... Coliflor amb patata Gall dindi arrebossat amb cogombre i blat de moro Fruita de temporada	**11** Llenties estofades amb arròs Salsitxes de porc amb salsa de tomàquet Enciams variats amanits amb tomàquet vermell i pastanaga Fruita de temporada i per sopar... Patates guisades amb bacallà Fruita natural de temporada Iogurt amb ametlles	**12** Saltat de pèsols, patata, ceba i pernil salat Truita de formatge Enciams variats amanits amb cogombre i olives negres Fruita de temporada i per sopar... Sardines fresques al forn Amanideta verda Llesqueta de pa amb tomàquet i oli d'oliva Fruita natural de temporada	**13** Arròs integral amb salsa de tomàquet Croquetes de cigró casolanes amb salsa tzatziki Enciams variats amanits amb tomàquet verd i blat de moro Iogurt natural i per sopar... Amanida verda d'hortalisses Sandvitx d'alvocat, olivada i bonítol Fruita natural de temporada
16 Crema de verdures de temporada amb rostes de pa al forn Botifarra de porc al forn Patates fregides Fruita de temporada i per sopar... Amanida amb fruits secs Hummus amb bastonets de pa integral Iogurt natural	**17** Amanida russa amb ou dur, tonyina i olives verdes (maionesa opcional) Peix fresc de Mercat Enciams variats amanits amb raves i pastanaga Fruita de temporada i per sopar... Espinacs saltats amb panses i pinyons Filet de porc amb salsa de formatge Fruita natural de temporada	**18** Arròs amb verduretes Truita de bacallà Enciams variats amanits amb col llombarda i api Iogurt natural i per sopar... Sopa de pasta integral Mandonguilles vegetals amb salsa de tomàquet Fruita natural de temporada	**19** Puré de cigrons amb bastonets de pastanaga i pa torrat Pollastre rostit amb verdures i herbes aromàtiques Fruita de temporada i per sopar... Amanida de tomàquet i olives Quiche d'ou amb verdures Fruita natural de temporada	**20** Mongeta tendra amb patata Espaguetis a la bolonyesa vegetal Enciams variats amanits amb remolatxa i blat de moro Fruita de temporada i per sopar... Amanida verda d'hortalisses Pizza casolana amb xampinyons, mozzarella, olives i pernil salat Fruita natural de temporada

Peix fresc de mercat: No podem especificar el tipus de peix ni el seu mode de cocció perquè dependrà de la pesca, el temps i el mar. Sabem que serà peix de platja i sabem que seran lluç, mare de lluç, bacallanet, sorell, bròtola, llenguadina, mòllera, truita de riu, salmó, orada, verat, moixina i seitó. Cada peix serà pescat en la seva temporada i les coccions seran diverses i les determinarà el tipus de peix. Els cuinarem a l'andalusa, a la romana, enfarinat, arrebossat, a la planxa, al forn amb verdures, al forn amb ceba, tomàquet i patates, amb salsa de tomàquet o salsa verda, amb salsa d'anet i també farem suquet amb patates

Menú Base Escoles PDM

Arròs, llenties, cigrons i mongetes seques ecològics.

km.0

La Fageda Producte làctic

BUSINESS WITH SOCIAL VALUE

Empresa sostenible

(Calendari escolar genèric. No inclou les festes locals i de lliure elecció del centre)

Menú escolar Juny - 2022

7 i TRIA

Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
23 Maig Llacets amb verdures Ous farcits de tonyina i olives verdes Enciams variats amanits amb raves i tomàquet verd Fruita de temporada i per sopar... Patata i bròquil Lluç amb salsa verda Fruita natural de temporada	**24 Maig** Mongetes seques saltades amb cansalada fumada Peix fresc de Mercat Enciams variats amanits amb tomàquet vermell i olives negres Fruita de temporada i per sopar... Sopa casolana de pistons Truita de xampinyons Fruita natural de temporada	**25 Maig** Coliflor amb patata Daus de pollastre al curri amb guarnició d'arròs integral Fruita de temporada i per sopar... Quinoa amb verduretes i fruita seca esmicolada Fruita natural de temporada	**26 Maig** Arròs integral amb salsa de tomàquet Croquetes casolanes de mill i verdures Enciams variats amanits amb pastanaga i blat de moro Fruita de temporada i per sopar... Salmó a la papillota amb pastanaga, carbassó i ceba Fruita natural de temporada	**27 Maig** Amanida de cigrons amb blat de moro, pastanaga i tonyina Paninis casolans de pernil cuit i mozzarella Rodanxetes de tomàquet i olives verdes amanides amb oli d'oliva i orenga Postres d'aniversari i per sopar... Puré de moniato i pastanaga Truita amb carbassó Fruita natural de temporada
30 Maig Arròs amb xampinyons i parmesà Filet de gall dindi a la planxa Enciams variats amanits amb raves i olives verdes Fruita de temporada i per sopar... Sopa de meravella Llenguado a la planxa amb pebrot escalivat Fruita natural de temporada	**31 Maig** Mongeta tendra amb pastanaga i patates Peix fresc de Mercat Enciams variats amanits amb tomàquet verd i col llombarda Fruita de temporada i per sopar... Crema de pastanaga Remenat d'ou i porro Fruita natural de temporada	**1** Llenties estofades Truita de patata i carbassó Enciams variats amanits amb cogombre i pastanaga Fruita de temporada i per sopar... Crema de carbassa amb rostes cruixents Hamburguesa vegetal Mel i mató	**2** Amanida camperola de patata (tomàquet vermell, tonyina, ceba tendra i olives verdes) Hamburguesa casolana de seità i xampinyons a la planxa Enciams variats amanits amb pastanaga i blat de moro Fruita de temporada i per sopar... Amanida camperola de patata (tomàquet vermell, tonyina, ceba tendra i olives verdes) Hamburguesa casolana de seità i xampinyons a la planxa Enciams variats amanits amb pastanaga i blat de moro Fruita de temporada	**3** DINAR DE FESTA MAJOR i per sopar... Trinxat de col Rodanxa de formatge fresc Fruita natural de temporada
6 Amanida verda amb formatge i pipes Fideuà (sípia i gambes) amb salsa allioli Fruita de temporada i per sopar... Espinacs amb patata Hamburguesa casolana 100% vedella Fruita natural de temporada	**7** Arròs integral amb salsa de tomàquet Peix fresc de Mercat Enciams variats amanits amb cogombre i olives negres Iogurt natural i per sopar... Amanida amb fruita seca i formatge Sopa amb cigronets i meravella Fruita natural de temporada	**8** Crema de pèsols amb rostes de pa al forn Truita de patata i ceba Enciams variats amanits amb col llombarda i blat de moro Fruita de temporada i per sopar... Puré de patates, carn picada, ceba, carbassó i salsa de tomàquet Fruita natural de temporada	**9** Bròquil i pastanagues amb patata Lasanya amb bolonyesa vegetal Fruita de temporada i per sopar... Llobarro al forn amb moniato, ceba, tomàquet i pastanaga Fruita natural de temporada	**10** Amanida de cigrons amb blat de moro, pastanaga i tonyina Cruixents de pollastre arrebossat Enciams variats amanits amb tomàquet vermell i pastanaga Fruita de temporada i per sopar... Amanida de tomàquet Truita de patates Fruita natural de temporada
13 Mongeta tendra amb patata Gall dindi guisat amb xampinyons i pastanagues amb cuscús Fruita de temporada i per sopar... Quinoa amb verduretes i fruita seca Formatge Fruita natural de temporada	**14** Arròs amb verduretes Peix fresc de Mercat Enciams variats amanits amb raves i pastanaga Fruita de temporada i per sopar... Amanida de quinoa, pastanaga, blat de moro, alvocat, xerri i olives negres Iogurt amb ametlles	**15** Llenties estofades Truita a la francesa Rodanxetes de tomàquet i olives verdes amanides amb oli d'oliva i orenga Fruita de temporada i per sopar... Mini pizzes d'albergínia i mozzarella Broquetes de rap, gamba, carbassó i tomàquet Iogurt amb anacards	**16** Amanida alemanya Croquetes d'espinacs Enciams variats amanits amb tomàquet verd i blat de moro Fruita de temporada i per sopar... Amanida de tomàquet i olives Orada al forn amb carbassó i patata al caliu Fruita natural de temporada	**17** Macarrons a la napolitana amb formatge ratllat Hamburguesa de vedella a la planxa Enciams variats amanits amb cogombre i pastanaga Iogurt natural i per sopar... Truita amb formatge Llesca de pa amb tomàquet Verdures al vapor Fruita natural de temporada

Peix fresc de mercat: No podem especificar el tipus de peix ni el seu mode de cocció perquè dependrà de la pesca, el temps i el mar. Sabem que serà peix de platja i sabem que seran lluç, mare de lluç, bacallanet, sorell, bròtola, llenguadina, mòllera, truita de riu, salmó, orada, verat, moixina i seitó. Cada peix serà pescat en la seva temporada i les coccions seran diverses i les determinarà el tipus de peix. Els cuinarem a l'andalusa, a la romana, enfarinat, arrebossat, a la planxa, al forn amb verdures, al forn amb ceba, tomàquet i patates, amb salsa de tomàquet o salsa verda, amb salsa d'anet i també farem suquet amb patates

Menú Base Escoles PDM

Arròs, llenties, cigrons i mongetes seques ecològics.

km.0

La Fageda Producte làctic

BUSINESS WITH SOCIAL VALUE

Empresa sostenible

(Calendari escolar genèric. No inclou les festes locals i de lliure elecció del centre)

Menú escolar Juny - 2022

Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
20 Crema de verdures de temporada amb rostes de pa al forn Ous farcits de tonyina i olives verdes Enciams variats amanits amb tomàquet vermell i pastanaga Fruita de temporada i per sopar... "Gazpacho" Croquetes casolanes Patata al caliu Fruita natural de temporada	**21** Cigrons freds amb tomàquet, blat de moro i pastanaga Nuggets de bròquil i formatge Rodanxetes de tomàquet i olives negres amanides amb oli d'oliva i orenga Fruita de temporada i per sopar... Crema de verdures de temporada Falafel al forn Fruita natural de temporada	**22** DINAR DE REVETLLA i per sopar... Pastís de patata, verdures i carn gratinat Fruita natural de temporada	**23**	**24**

BONES VACANCES!!!

Peix fresc de mercat: No podem especificar el tipus de peix ni el seu mode de cocció perquè dependrà de la pesca, el temps i el mar. Sabem que serà peix de platja i sabem que seran lluç, mare de lluç, bacallanet, sorell, bròtola, llenguadina, mòllera, truita de riu, salmó, orada, verat, moixina i seitó. Cada peix serà pescat en la seva temporada i les coccions seran diverses i les determinarà el tipus de peix. Els cuinarem a l'andalusa, a la romana, enfarinat, arrebossat, a la planxa, al forn amb verdures, al forn amb ceba, tomàquet i patates, amb salsa de tomàquet o salsa verda, amb salsa d'anet i també farem suquet amb patates

Arròs, llenties, cigrons i mongetes seques ecològics.

Producte làctic

Empresa sostenible