



ESCOLA CATALUNYA

Abril 2010

	DIMARTS 6	DIMECRES 7	DIJOUS 8	DIVENDRES 9
FESTA	<p>Arròs amb pèsols, tomàquet i xampinyons</p> <p>Filet de lluç a la romana</p> <p>Fruita</p>	<p>Fideuà amb brou de peix</p> <p>Truita de carbassó amb enciam, tomàquet i olives</p> <p>Fruita</p>	<p>Sopa de pasta</p> <p>Pollastre al forn amb enciam i blat de moro</p> <p>Fruita</p>	<p>Ensalada russa</p> <p>Botifarra a la planxa amb ceba i tomàquet</p> <p>Iogurt</p>
DILLUNS 12	DIMARTS 13	DIMECRES 14	DIJOUS 15	DIVENDRES 16
<p>Sopa de peix amb arròs</p> <p>Bistec de cuixa de porc a la planxa amb amanida</p> <p>Fruita</p>	<p>Tallarines a l'anglesa</p> <p>Filet de nero planxa amb salsa suau d'alls tendres</p> <p>Fruita</p>	<p>Pèsols amb patates</p> <p>Pernilets de pollastre rostit amb pinya</p> <p>Iogurt</p>	<p>Arròs thai</p> <p>Mandonguilles amb sèpia</p> <p>Fruita</p>	<p>Crema de carbassa</p> <p>Estofat de vedella a la jardinera</p> <p>Préssec en almívar</p>
DILLUNS 19	DIMARTS 20	DIMECRES 21	DIJOUS 22	DIVENDRES 23
<p>Mongetes tendres amb patates i pastanaga</p> <p>Pollastre al forn a l'americana</p> <p>Iogurt</p>	<p>Sopa de pasta</p> <p>Hamburguesa de vedella amb ceba i patata al caliu</p> <p>Fruita</p>	<p>Arròs a la cassola amb pollastre a daus</p> <p>Truita de pernil amb enciam i tomàquet</p> <p>Fruita</p>	<p>Crema de llegums</p> <p>Bistec de magra amb fines herbes, enciam i blat de moro</p> <p>Fruita</p>	<p>Macarrons amb pesto</p> <p>Filet de lluç a la planxa amb amanida</p> <p>Fruita</p>
DILLUNS 26	DIMARTS 27	DIMECRES 28	DIJOUS 29	DIVENDRES 30
<p>Crema de carbassó natural</p> <p>Pizza margarida amb pernil dolç</p> <p>Iogurt</p>	<p>Arròs a la cubana</p> <p>Filet d'hoki al forn amb amanida</p> <p>Fruita</p>	<p>Sopa de pasta</p> <p>Filet de pollastre arrebossat amb amanida</p> <p>Gelat</p>	<p>Espirals amb sofregit de tomàquet i tonyina</p> <p>Llonza de porc a la planxa amb enciam i soia</p> <p>Fruita</p>	<p>Llenties guisades</p> <p>Truita de patata i ceba amb enciam i blat de moro</p> <p>Fruita</p>



La nostra empresa sotmet a congelació el peix que vagi a ser consumit cru o poc fet, segons estableix el R.D. 1420/2006

NOTA: "US INFORMEM QUE AQUESTS MENÚS PODEN SER CONSULTATS A LA WEB DE L'ESCOLA."