



ESCOLA CATALUNYA

Gener 2012

Dilluns

9
Arròs a la milanesa
amb verdures i carn
de vedella i pollastre

Calamars a la romana
amb llimona i enciam
i blat de moro

Fruita en almívar

Dimarts

10
Sopa minestrone
(amb verdureta
picada)

Hamburguesa
de vedella amb patates
fregides

Fruita de temporada

Dimecres

11
Macarrons al pesto
amb alfàbrega

Filet de peix carboner
al forn amb carbassó

Fruita de temporada

Dijous

12
Llenties guisades
amb verdures i arròs

Truita de pernil cuit
amb enciam i ceba

Fruita de temporada

Divendres

13
Mongetes tendres
amb patates i coliflor

Contracuixa
de pollastre al forn
amb poma

Iogurt natural

16
Tallarines a la
carbonara amb crema
de llet i tires de bacó

Filet de peix panga
arrebossat amb
enciam i cogombre

Fruita de temporada

17
Panaché de verdures
(amb bròquil)

Bistec de pollastre a
la planxa amb amanida

Iogurt natural

18
Sopa de caldo con pasta

Vedella estofada amb
pèsols i bolets

Fruita de temporada

19
Arròs blanc amb
sofregit d'all, ceba i
tomàquet natural

Truita d'espínacs amb
amanida completa

Fruita de temporada

20
Mongetes blanques
guisadetes amb verdura

Salsitxes de porc amb
amanida d'enciam i
pastanaga

Fruita de temporada

23
Arròs a la jardinera

Ous durs al forn amb
tomàquet i beixamel

Fruita de temporada

24
Espirals alb tomàquet
i formatge de Parma

Filet de lluç al forn
amb salsa verda

Flam de vainilla

25
Bledes amb patates

Pollastre a l'ast amb
ceba i tomàquet

Fruita de temporada

26
Sopa de *picadillo*
(pernil)

Mandonguilles de
vedella a la jardinera
(pèsols, pastanaga
i patata)

Fruita de temporada

27
Llenties a la riojana
(amb xoriço)

Croquetes de l'avia de
pollastre amb amanida
d'espàrrrecs i pastanaga

Fruita de temporada

30
Verdura tricolor (col,
pastanaga i mongeta
tendra)

Escalopa de llom
arrebossat
amb amanida

Iogurt de sabors

31
Espaguetis a la
napolitana (amb
tomàquet i olives
negres)

Filet de peix tilapia a
la planxa amb enciam
i remolatxa

Fruita de temporada



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