



# ESCOLA CATALUNYA

## Febrer 2012

### Dilluns

### Dimarts

### Dimecres

### Dijous

### Divendres

		<p><b>1</b> Crema de carbassó natural amb rostes</p> <p>Botifarra amb ceba i tomàquet natural</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>2</b> Arròs americà (amb carn picada)</p> <p>Truita de pernil cuit amb amanida d'enciam i pastanaga</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>3</b> Sopa de brou amb pasta</p> <p>Pollastre a l'ast amb poma i patates fregides</p> <p>Iogurt natural</p>
<p><b>6</b> Arròs a la cassola amb verdures i costella</p> <p>Croquetes de bacallà amb amanida de remolatxa i blat de moro</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>7</b> Mongetes tendres amb patates</p> <p>Estofat de vedella amb ceba i xampinyons</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>8</b> Cigrons guisats amb ou dur</p> <p>Contra cuixa de pollastre a la planxa amb amanida completa</p> <p>Iogurt natural</p>	<p><b>9</b> Pit i pana (patates saltades amb xoriço)</p> <p>Filet de peix panga al forn amb amanida d'enciam i pebrot vermell</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>10</b> Espirals amb tonyina i olives negres</p> <p>Truita de patata i ceba amb amanida i soia</p> <p>Fruita de temporada</p>
<p><b>13</b> Pèsols saltejats amb patates</p> <p>Hamburguesa de vedella a la planxa amb enciam i blat de moro</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>14</b> Sopa de fideus</p> <p>Magra de porc al forn amb salsa d'ametlles i patates xips</p> <p>Iogurt de sabors</p>	<p><b>15</b> Arròs de muntanya amb calamar i costella</p> <p>Truita de formatge amb amanida de tomàquet</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>16</b> Macarrons amb tomàquet, margarina i formatge ratllat</p> <p>Mussola adobada amb llimona i enciam</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>17</b> Crema de carbassa i pastanaga</p> <p>Escalopa de pollastre arrebossada amb enciam i espàrrecs</p> <p>Flam de vainilla i caramel</p>
<p><b>20</b></p> <p><b>FESTIU</b></p>	<p><b>21</b> Tallarines a l'anglesa (amb tomàquet i orenga)</p> <p>Truita de carbassó amb enciam, tomàquet i olives</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>22</b> Mongetes tendres amb patates i pastanaga</p> <p>Estofat de gall dindi amb curri i arròs</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>23</b> Sopa amb pasta meravella</p> <p>Salsitxes de porc amb enciam i tomàquet</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>24</b> Arròs blanc amb tomàquet natural i alfàbrega</p> <p>Filet d'abadejo amb salsa marinera i pèsols</p> <p>Fruita de temporada</p>
<p><b>27</b> Sopa de cabell d'àngel amb picadillo d'ou dur</p> <p>Mandonguilles de vedella amb xampinyons i patata</p> <p>Iogurt natural</p>	<p><b>28</b> Mongetes vermelles guisades amb verdures</p> <p>Truita francesa amb enciam i tomàquet</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>29</b> Espaguetis amb sofregit de tomàquet natural i orenga</p> <p>Llibrets de pernil cuit i formatge arrebossats</p> <p>Fruita de temporada</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