

MENJADOR ESCOLA MATAGALLS**MENÚ DE TARDOR DESEMBRE 2022**

CURS 2022-2023

Tlf. 691436020-938483226

AMB FRUITA I VERDURA DE TEMPORADA, ECOLÒGICA I DE PROXIMITAT.

OUS ECOLÒGICS, PEIX FRESC, IOGURTS D'OVELLA ARTESANS, MELMELADES FETES A L'ESCOLA.

*La FRUITA DEL TEMPS serà: caqui, plàtan de canàries, mandarina, taronja i poma.

Recordeu que podeu fer qualsevol consulta referent a la cuina o al menjador de l'Escola, trucant a l'AFA, i parlant amb la Coordinadora, Sílvia.

			DIJOUS 1	DIVENDRES 2
			<ul style="list-style-type: none"> - Tallarines a la carbonara. - Lluç al vapor amb salsa verda i pastanaga. - Fruita. 	<ul style="list-style-type: none"> - Amanida d'enciam, escarola, olives negres, quinoa, germinats i gomassi. - Fesols estofats amb verduretes. - Iogurt.
DILLUNS 5	DIMARTS 6	DIMECRES 7	DIJOUS 8	DIVENDRES 9
<ul style="list-style-type: none"> - Crema de carbassa amb pa torrat. - Pollastre al forn amb enciam i pastanaga. - Fruita. 	FESTA	<ul style="list-style-type: none"> - Amanida d'enciam, remolatxa, gomassi i flor de bròquil. - Macarrons a la bolonyesa vegetal - Fruita. 	FESTA	FESTA
DILLUNS 12	DIMARTS 13	DIMECRES 14	DIJOUS 15	DIVENDRES 16
<ul style="list-style-type: none"> - Col de brusel·les amb patata. - Truita de formatge amb tomàquet amanit, orenga i gomassi. - Fruita 	<ul style="list-style-type: none"> - Amanida d'enciam i escarola amb arròs quinoa, pipes i tofu fumat. - Llenties estofades. - Fruita. 	<ul style="list-style-type: none"> - Cus-cus a la menta, tomàquet, vinagreta i pipes. - Fricandó de vedella. - Fruita. 	<ul style="list-style-type: none"> - Arròs 3 delícies. - Verat al forn amb all i julivert i amanida de pastanaga i pipes. - Fruita. 	<ul style="list-style-type: none"> - Crema de verdures. - Mongeta seca amb un raig d'oli i arròs integral. - Iogurt amb mel.
DILLUNS 19	DIMARTS 20	DIMECRES 21		
<ul style="list-style-type: none"> - Crema de xampinyons, porro i mill. - Hamburguesa de pollastre amb amanida d'enciam i pipes de girasol. - Fruita. 	<ul style="list-style-type: none"> - Patata, pèsol i carbassa al vapor. - Bacallà al forn amb salsa de formatges i pastanaga. - Fruita. 	DINAR DE NADAL		