












ESCOLA CAN SORTS

MAIG 2022

MENÚ BASAL

DILLUNS 2	DIMARTS 3	DIMECRES 4	DIJOURS 5	DIVENDRES 6
<p>AMANIDA DE PATATA AMB ENCIAM, TOMÀQUET, OLIVES I BLAT DE MORO</p> <p>LLENTIES SALTEJADES AMB PASTANAGA, PEBROT I CEBA</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>MINISTRA DE VERDURA CASOLANA</p> <p>TRUITA DE FORMATGE AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>SOPA DE PEIX AMB ARRÒS ECOLÒGIC</p> <p>CONTRACUIXA DE POLLASTRE AL FORN AMB PATATES FREGIDES </p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>ESPAGUETIS ECOLÒGICS A LA CARBONARA</p> <p>LLUÇ AMB ALL I JULIVERT AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA </p> <p>IOGURT</p>	<p>CREMA DE PÈSOLS AMB CROSTONS</p> <p>ESTOFAT DE GALL D'INDI AMB SALSETA</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>
DILLUNS 9	DIMARTS 10	DIMECRES 11	DIJOURS 12	DIVENDRES 13
<p>FESTA</p>	<p>AMANIDA D'ARRÒS ECOLÒGIC AMB BLAT DE MORO I PASTANAGA</p> <p>OUS AMB TOMÀQUET AMB AMANIDA D'ENCIAM </p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>CREMA DE CARBASSA</p> <p>CUIXETES DE POLLASTRE AMB SALSETA I CUSCÚS</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>MONGETA TENDRA I PATATA</p> <p>LLOM DE DOS COLORS PLANXA AMB AMANIDA D'ENCIAM I PIPES DE GIRASOL</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>MENU DE 6e</p> <p>MACARRONS A LA NAPOLITANA AMB FORMATGE</p> <p>CROQUETES DE PERNIL AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES</p> <p>GELAT</p>
DILLUNS 16	DIMARTS 17	DIMECRES 18	DIJOURS 19	DIVENDRES 20
<p>LLACETS AMB PESTO D'ESPINACS</p> <p>TRUITA FRANCESA AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>PATATES ESTOFADES AMB VERDURETES DE L'HORT ECOLÒGIQUES</p> <p>LLIMANDA AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I REMOLATXA IOGURT </p>	<p>CREMA DE CARBASSÓ</p> <p>LASSANYA DE LLENTIES ECOLÒGIQUES </p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>ARRÒS AMB TOMÀQUET</p> <p>POLLASTRE ROSTIT AMB AMANIDA D'ENCIAM I COGOMBRE</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>BRÒQUIL SALTEJAT AMB CEBA</p> <p>ESTOFAT DE VEDELLA</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>
DILLUNS 23	DIMARTS 24	DIMECRES 25	DIJOURS 26	DIVENDRES 27
<p>AMANIDA DE PASTA ECOLÒGICA AMB PERNIL CUIT, TOMÀQUET I BLAT DE MORO </p> <p>SUQUET DE PEIX AMB SÍPIA</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>CREMA DE LLEGUMS ECOLÒGIQUES</p> <p>SALSITXES DE PORC AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES </p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>TRINXAT DE COL I PATATA</p> <p>TRUITA DE CARBASSÓ I AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA</p> <p>GELAT</p>	<p>AMANIDA COMPLETA AMB FORMATGE FRESC</p> <p>CIGRONS ESTOFATS AMB PASTANAGA, PEBROT I CEBA</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>GASTRONOMIA DE XINA</p> <p>ARRÒS 3 DELÍCIES</p> <p>POLLASTRE AMB AMETLLES</p> <p>POSTRE ESPECIAL </p>
DILLUNS 30	DIMARTS 31	 <p>Un cop al mes, postre casolà</p> 		
<p>BLEDES SALTEJADES AMB ALLET</p> <p>ARRÒS ECOLÒGIC A LA MARINERA </p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>MONGETES SEQUES GUISADES AMB VERDURES DE TEMPORADA</p> <p>CONTRACUIXA DE POLLASTRE AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I PIPES</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>			

Les fruites del temps són: pera, plàtan, taronja, poma, mandarines, meló, síndria,...

Es servirà pa integral.

Ús d'oli d'oliva per cuinar i oli d'oliva verge per amanir. Oli de gira-sol alt oleic per fregir.

Ús de sal iodada per cuinar

Carn i Pollastre produïts a Catalunya 100%

Menús valorats nutricionalment per:

Aroa Espinosa Ruiz

Nº col·legiada CAT 001178

