

MENÚ MENJADOR ESCOLAR 2016-2017

ABRIL

	DILLUNS 3	DIMARTS 4	DIMECRES 5	DIJOUS 6	DIVENDRES 7
1r Plat	Llacets amb salsa de tomàquet i bròquil	Cigrons guisats amb espinacs	Arros de verduretes	Pastís de puré de patata gratinat	Crema de porro i pastanaga
2n Plat	Truita de formatge amb enciams variats i olives	Bunyols de bacallà amb pastanaga ratllada i blat de moro	Pollastre al forn amb escarola i tomàquets chery	Filet de peix al forn amb salsa de tomàquet i olives	Botifarra a la planxa amb mongetes seques
Postres	Bol de poma i pera amb suc de llimona	Taronja	Macedònia de fruita de temporada	Mandarines	logurt

	DILLUNS 10	DIMARTS 11	DIMECRES 12	DIJOUS 13	DIVENDRES 14
1r Plat	SETMANA SANTA				
2n Plat					
Postres					

	DILLUNS 17	DIMARTS 18	DIMECRES 19	DIJOUS 20	DIVENDRES 21
1r Plat	DILLUNS DE PASCUA	Amanida de lleties (tomàquet, pebrot, ceba i blat de moro)	Patata i mongeta tendra saltades amb all i julivert	Gaspatxo (sopa freda de tomàquet) amb rostes	Cigrons amanits amb tomàquet i salsa pesto (alfàbrega, all i oli d'oliva)
2n Plat		Broquetes de gall dindi al forn amb enciam i cogombre	Pollastre al forn amb samfaina (albergínia, pebrot i tomàquet)	Arròs de peix	Peix fregit (enfarinat) amb enciam i olives
Postres		Pera	Llesques de plàtan i kiwi	Gelat de nata i maduixa	Macedònia de fruita de temporada

	DILLUNS 24	DIMARTS 25	DIMECRES 26	DIJOUS 27	DIVENDRES 28
1r Plat	Arròs amb salsa de tomàquet	Bròquil gratinat amb formatge	Amanida de cigrons (tomàquet, pastanaga, cogombre i blat de moro)	Espaguetis amb all saltat i orenga	Crema freda de carbassó amb formatge
2n Plat	Filet de lluç al forn amb enciams variats	Truita de patates amb pastanaga ratllada i olives negres	Tires de sèpia amb ceba i porro al forn	Pit de pollastre arrebossat amb enciam, ceba tendra i pinya	Salsitxes a la planxa amb patates fregides i tomàquet amanit
Postres	Poma	logurt	Maduixes amb suc de taronja	Préssec	Meló

MAIG

	DILLUNS 1	DIMARTS 2	DIMECRES 3	DIJOUS 4	DIVENDRES 5
1r Plat	FESTA DEL TREBALL	DIA LLIURE DISPOSICIÓ	Fideus a la cassola	Vichyssoise (crema freda de porros)	Amanida d'arròs (enciam, pastanaga, tomàquet, ceba tendra)
2n Plat			Filet de rosada al forn amb enciam i olives	Pizza casolana quatre estacions (xampinyons, pebrot vermell, pernil i Síndria)	Cuixetes de pollastre rostides amb xampinyons saltat
Postres				Macedònia de fruita de temporada	Plàtan

	DILLUNS 8	DIMARTS 9	DIMECRES 10	DIJOUS 11	DIVENDRES 12
1r Plat	Tirabuixons de colors amb formatge parmesà	Ensalada russa amb maionesa (patata, pèsols, pastanaga i mongeta verda)	Gaspatxo (sopa freda de tomàquet) amb rostes	Arròs a la milanesa (ceba, pernil curat pèsols)	Empedrat de mongetes seques (tomàquet, tonyina, pebrot i ceba)
2n Plat	Botifarra a la planxa amb amanida de tomàquet, cogombre i olives negres	Rodó de gall dindi al forn amb verduretes (carbassó, pebrot, ceba)	Xai al forn amb patates fregides, enciam i blat de moro	Filet de lluç a la marinera (gambes i musclos)	Truita de formatge amb amanida d'enciam i carbassó a la planxa
Postres	Meló	Bol de poma i plàtan	logurt	Albercocs	Maduixes

	DILLUNS 15	DIMARTS 16	DIMECRES 17	DIJOUS 18	DIVENDRES 19
1r Plat	Macarrons amb salsa de tomàquet i formatge	Amanida de lleties (tomàquet, pebrot, ceba i blat de moro)	Patata i mongeta tendra saltades amb	Gaspatxo (sopa freda de tomàquet) amb	Cigrons amanits amb tomàquet i salsa
2n Plat	Pastís de truites amb enciam,	Broquetes de gall dindi al forn amb	Pollastre al forn amb samfaina	Arròs de peix	Peix fregit (enfarinat) amb enciam i olives
Postres	Albercocs	Pera	Llesques de plàtan i kiwi	Gelat de nata i maduixa	Macedònia de fruita de temporada

	DILLUNS 22	DIMARTS 23	DIMECRES 24	DIJOUS 25	DIVENDRES 26
1r Plat	Arròs amb salsa de tomàquet	Bròquil gratinat amb formatge	Amanida de cigrons (tomàquet,	Espaguetis amb all saltat i orenga	Crema freda de carbassó amb formatge
2n Plat	Filet de lluç al forn amb	Truita de patates amb pastanaga ratllada i	Tires de sèpia amb ceba i porro al forn	Pit de pollastre arrebossat amb enciam,	Salsitxes a la planxa amb patates
Postres	Poma	logurt	Maduixes amb suc de taronja	Préssec	Meló

	DILLUNS 29	DIMARTS 30	DIMECRES 31	DIJOUS 1	DIVENDRES 2
1r Plat	Llesques de patata, ceba i tomàquet al forn	Lleties amanides amb salsa vinagreta	Fideus a la cassola		
2n Plat	Llibrets de llong amb pastanaga ratllada i blat de moro	Truita a la francesa amb tomàquet amanit	Filet de rosada al forn amb enciam i olives		
Postres	logurt	Cireres	Síndria		

JUNY

	DILLUNS 28	DIMARTS 29	DIMECRES 30	DIJOUS 1	DIVENDRES 2
1r Plat				Vichyssoise (crema freda de porros)	Amanida d'arròs (enciam, pastanaga,
2n Plat				Pizza casolana quatre estacions	Cuixetes de pollastre rostides amb
Postres				Macedònia de fruita de temporada	Plàtan

	DILLUNS 5	DIMARTS 6	DIMECRES 7	DIJOUS 8	DIVENDRES 9
1r Plat	DILLUNS DE SEGONA PASCUA	Ensalada russa amb maionesa (patata,	Gaspatxo (sopa freda de tomàquet)	Arròs a la milanesa (ceba, pernil curat	Empedrat de mongetes seques
2n Plat		Rodó de gall dindi al forn amb verduretes	Xai al forn amb patates fregides,	Filet de lluç a la marinera (gambes i	Truita de formatge amb amanida
Postres		Bol de poma i plàtan	logurt	Albercocs	Maduixes

	DILLUNS 12	DIMARTS 13	DIMECRES 14	DIJOUS 15	DIVENDRES 16
1r Plat	Macarrons amb salsa de tomàquet i formatge	Amanida de lleties (tomàquet, pebrot,	Patata i mongeta tendra saltades amb	Gaspatxo (sopa freda de tomàquet) amb	Cigrons amanits amb tomàquet i salsa
2n Plat	Pastís de truites amb enciam,	Broquetes de gall dindi al forn amb	Pollastre al forn amb samfaina	Arròs de peix	Peix fregit (enfarinat) amb enciam i olives
Postres	Albercocs	Pera	Llesques de plàtan i kiwi	Gelat de nata i maduixa	Macedònia de fruita de temporada

	DILLUNS 19	DIMARTS 20	DIMECRES 21	DIJOUS 22	DIVENDRES 23
1r Plat	Arròs amb salsa de tomàquet	Bròquil gratinat amb formatge	Amanida de cigrons (tomàquet,	VACANCES D'ESTIU	
2n Plat	Filet de lluç al forn amb enciams variats	Truita de patates amb pastanaga ratllada i olives negres	Tires de sèpia amb ceba i porro al forn		
Postres	Poma	logurt	Maduixes amb suc de taronja		

AMPA ESCOLA VALL DE LORD i Si DE SANT LLORENÇ DE MORUNYS

Correu de l'AMPA	ampalord@gmail.com
Web de l'AMPA	http://ampalord.wordpress.com