

Escola: **XXV OLIMPIADA**

Gener / 2015

Menú: NO PORC

Dilluns 5	Dimarts 6	Dimecres 7	Dijous 8	Divendres 9
			<p>Sopa de pescadors</p> <p>Croquetes de pollastre amb patates fregides</p> <p>Pa i làctic</p>	<p>Macarrons a la napolitana</p> <p>Panga al forn amb patates, ceba i pastanaga</p> <p>Pa i pinya en almívar</p>
Dilluns 12	Dimarts 13	Dimecres 14	Dijous 15	Divendres 16
<p>Arròs amb tomàquet</p> <p>Truita de tonyina amb formatge i amanida</p> <p>Pa i fruita del temps</p>	<p>Mongeta verda amb patata</p> <p>Hamburguesa de vedella amb tomàquet amanit i olives</p> <p>Pa i làctic</p>	<p>Sopa d'au amb lletres</p> <p>Filet de fogoner (peix) amb verdures a la juliana</p> <p>Pa i fruita del temps</p>	<p>Llenties estofades</p> <p>Pollastre al forn amb xampinyons</p> <p>Pa i fruita del temps</p>	<p>Crema de pastanaga, ceba i patata</p> <p>Varetes de peix amb enciam i pastanaga ratllada</p> <p>Pa i fruita del temps</p>
Dilluns 19	Dimarts 20	Dimecres 21	Dijous 22	Divendres 23
<p>Minestra de verdures amb maionesa</p> <p>Estofat de gall d'indi</p> <p>Pa i fruita del temps</p>	<p>Arròs tres delícies (pèsol, pastanaga i blat de moro)</p> <p>Salsitxes d'au amb salseta de tomàquet i ceba</p> <p>Pa i fruita del temps</p>	<p>Crema de pèsols</p> <p>Empanadilles de tonyina amb enciam, pastanaga ratllada i olives</p> <p>Pa i làctic</p>	<p>Cigrans estofats amb espinacs</p> <p>Truita de patates amb enciam i tomàquet amanit</p> <p>Pa i fruita del temps</p>	<p>Espaguetis a la bolonyesa (carn de vedella)</p> <p>Filet de lluç del Pacífic a l'all i julivert</p> <p>Pa i fruita del temps</p>
Dilluns 26	Dimarts 27	Dimecres 28	Dijous 29	Divendres 30
<p>Sopa d'arròs i fideus</p> <p>Tonyina a la planxa amb albergínia arrebossada</p> <p>Pa i làctic</p>	<p>Crema de carbassa</p> <p>Pollastre al forn amb patates, ceba i pebrot</p> <p>Pa i fruita del temps</p>	<p>Trinxat de la Cerdanya</p> <p>Anelles de calamar romana amb tomàquet amanit i pastanaga ratllada</p> <p>Pa i fruita del temps</p>	<p>Mongeta blanca estofada</p> <p>Filet de palometeta (peix) amb verdures</p> <p>Pa i fruita del temps</p>	<p>Remenat d'ou pebrot i formatge</p> <p>Mandonguilles de vedella a la jardineria</p> <p>Pa i fruita del temps</p>

“Educar és facilitar les condicions perquè els nens i nenes puguin ser qui ells són.”



RSIPAC: 26.07414/CAT

R.G.S.E.A.A: 26.015207/B

Espai Cuina Divertalia - C/ De la vídua Almirall 2 de Vilafranca del Penedès 08720

Tel: 93.380.53.97 divertalia@divertalia.cat / www.divertalia.cat