

Menú juny 2013
Escola Orlandai
Menú basal

DILLUNS 3	DIMARTS 4	DIMECRES 5	DIJOURS 6	DIVENDRES 7
Arròs tres delícies	Crema de pastanaga	Llenties guisades	Espirals amb xampinyons	Mongeta verda amb patates
Lluç al forn amb enciam i col llombarda	Mandonguilles de vedella amb tomàquet	Sonso fresc a l'andalusa amb pastanaga ratllada	Truita de carbassó amb enciam i remolatxa	Llom rostit amb amanida
Fruita natural	logurt natural	Fruita natural	Fruita natural	Fruita natural
DILLUNS 10	DIMARTS 11	DIMECRES 12	DIJOURS 13	DIVENDRES 14
Arròs integral amb tomàquet	Cigrons a la menorquina	Pèsols amb patates	Vichyssoise	Sopa de tomàquet
Calamars arrebossats amb enciam i tomàquet	Truita de formatge amb enciam i olives	Botifarra al forn amb enciam i pastanaga	Pizza de pernil dolç i formatge	Pollastre al forn amb cuscús integral
Fruita natural	logurt natural	Fruita natural	Fruita natural	Fruita natural
DILLUNS 17	DIMARTS 18	DIMECRES 19	DIJOURS 20	DIVENDRES 21
Llenties estofades amb arròs	Amanida complerta	Crema de verdura	Espaguetis al pesto	Plat combinat sorpresa
Truita a la francesa	Arròs amb pollastre	Hamburguesa de vedella ecològica amb enciam i tomàquet	Sonso fresc a l'andalusa amb pastanaga ratllada	
Fruita natural	logurt natural	Fruita natural	Fruita natural	Gelat
DILLUNS 24	DIMARTS 25	DIMECRES 26	DIJOURS 27	DIVENDRES 28
<h1>Ja ha arribat l'estiu!</h1>				
DILLUNS 27	DIMARTS 28	DIMECRES 29	DIJOURS 30	DIVENDRES 31

Perquè creiem en la sostenibilitat social, ambiental i alimentària:

Els llegums, pasta, arròs, cuscús i oli d'oliva verge extra són de producció ecològica. Les nostres fruites i verdures de temporada són de proximitat. El sucre integral, la pinya en el seu suc i els iogurts són de comerç just.

Tots els àpats s'acompanyaran amb una ració de pa (blanc o integral segons les preferències i necessitats del centre) i aigua. Oferirem fruita natural segons temporada: poma, pera, plàtan, taronja i maduixes entre d'altres

Menú juny 2013
Escola Orlandai
Menú sense lactosa

DILLUNS 3	DIMARTS 4	DIMECRES 5	DIJOURS 6	DIVENDRES 7
Arròs tres delícies	Crema de pastanaga	Llenties guisades	Espirals amb xampinyons	Mongeta verda amb patates
Lluç al forn amb enciam i col llombarda	Mandonguilles de vedella amb tomàquet	Sonso fresc a l'andalusa amb pastanaga ratllada	Truita de carbassó amb enciam i remolatxa	Llom rostit amb amanida
Fruita natural	Postre de soja/fruïta natural	Fruita natural	Fruita natural	Fruita natural
DILLUNS 10	DIMARTS 11	DIMECRES 12	DIJOURS 13	DIVENDRES 14
Arròs integral amb tomàquet	Cigrons amb tomàquet	Pèsols amb patates	Vichyssoise	Sopa de tomàquet
Calamars arrebossats amb enciam i tomàquet	Truita de tonyina amb enciam i olives	Botifarra al forn amb enciam i pastanaga	Pizza de pernil dolç i bolets	Pollastre al forn amb cuscús integral
Fruita natural	Postre de soja/fruïta natural	Fruita natural	Fruita natural	Fruita natural
DILLUNS 17	DIMARTS 18	DIMECRES 19	DIJOURS 20	DIVENDRES 21
Llenties estofades amb arròs	Amanida complerta	Crema de verdura	Espaguetis amb alfàbrega	Plat combinat sorpresa
Truita a la francesa	Arròs amb pollastre	Hamburguesa de vedella ecològica amb enciam i tomàquet	Sonso fresc a l'andalusa amb pastanga ratllada	
Fruita natural	Postre de soja/fruïta natural	Fruita natural	Fruita natural	Gelat sense lactosa
DILLUNS 24	DIMARTS 25	DIMECRES 26	DIJOURS 27	DIVENDRES 28

Ja ha arribat l'estiu!

DILLUNS 27	DIMARTS 28	DIMECRES 29	DIJOURS 30	DIVENDRES 31

Perquè creiem en la sostenibilitat social, ambiental i alimentària:

Els llegums, pasta, arròs, cuscús i oli d'oliva verge extra són de producció ecològica. Les nostres fruites i verdures de temporada són de proximitat. El sucre integral, la pinya en el seu suc i els iogurts són de comerç just.

Tots els àpats s'acompanyaran amb una ració de pa (blanc o integral segons les preferències i necessitats del centre) i aigua.

Oferirem fruita natural segons temporada: poma, pera, plàtan, taronja i maduixes entre d'altres

Menú juny 2013
Escola Orlandai
Menú sense proteïna de la vaca



DILLUNS 3	DIMARTS 4	DIMECRES 5	DIJOURS 6	DIVENDRES 7
Arròs tres delícies	Crema de pastanaga	Llenties guisades	Espirals amb xampinyons	Mongeta verda amb patates
Lluç al forn amb enciam i col llombarda	Pit de pollastre amb tomàquet	Sonso fresc a l'andalusa amb pastanaga ratllada	Truita de carbassó amb enciam i remolatxa	Llom rostit amb amanida
Fruita natural	Postre de soja/fruïta natural	Fruita natural	Fruita natural	Fruita natural
DILLUNS 10	DIMARTS 11	DIMECRES 12	DIJOURS 13	DIVENDRES 14
Arròs integral amb tomàquet	Cigrons amb tomàquet	Pèsols amb patates	Vichyssoise	Sopa de tomàquet
Calamars arrebossats amb enciam i tomàquet	Truita de tonyina amb enciam i olives	Botifarra al forn amb enciam i pastanaga	Pizza de pernil dolç i bolets	Pollastre al forn amb cuscús integral
Fruita natural	Postre de soja/fruïta natural	Fruita natural	Fruita natural	Fruita natural
DILLUNS 17	DIMARTS 18	DIMECRES 19	DIJOURS 20	DIVENDRES 21
Llenties estofades amb arròs	Amanida complerta	Crema de verdura	Espaguetis amb alfàbrega	Plat combinat sorpresa
Truita a la francesa	Arròs amb pollastre	Pit de gall dindi a la planxa amb enciam i tomàquet	Sonso fresc a l'andalusa amb pastanaga ratllada	
Fruita natural	Postre de soja/fruïta natural	Fruita natural	Fruita natural	Gelat sense lactosa
DILLUNS 24	DIMARTS 25	DIMECRES 26	DIJOURS 27	DIVENDRES 28
<h1>Ja ha arribat l'estiu!</h1>				
DILLUNS 27	DIMARTS 28	DIMECRES 29	DIJOURS 30	DIVENDRES 31

Perquè creiem en la sostenibilitat social, ambiental i alimentària:

Els llegums, pasta, arròs, cuscús i oli d'oliva verge extra són de producció ecològica. Les nostres fruites i verdures de temporada són de proximitat. El sucre integral, la pinya en el seu suc i els iogurts són de comerç just.

Tots els àpats s'acompanyaran amb una ració de pa (blanc o integral segons les preferències i necessitats del centre) i aigua.

Oferirem fruita natural segons temporada: poma, pera, plàtan, taronja i maduixes entre d'altres

Menú juny 2013

Escola Orlandai

Menú sense proteïna de la vaca ni ou

(els nostres arrebossats, cremes i embotits no porten ou ni lactosa)

DILLUNS 3	DIMARTS 4	DIMECRES 5	DIJOURS 6	DIVENDRES 7
Arròs tres delícies (pèsols, pastanaga i pernil dolç)	Crema de pastanaga	Llenties guisades	Espirals amb xampinyons	Mongeta verda amb patates
Lluç al forn amb enciam i col llombarda	Pit de pollastre amb tomàquet	Sonso fresc a l'andalusa amb pastanaga ratllada	Pit de gall dindi amb carbassó	Llom rostit amb amanida
Fruita natural	Postre de soja/fruïta natural	Fruita natural	Fruita natural	Fruita natural
DILLUNS 10	DIMARTS 11	DIMECRES 12	DIJOURS 13	DIVENDRES 14
Arròs integral amb tomàquet	Cigrons amb tomàquet	Pèsols amb patates	Vichyssoise	Sopa de tomàquet
Calamars arrebossats amb enciam i tomàquet	Pit de gall dindi amb enciam i olives	Botifarra al forn amb enciam i pastanaga	Pizza de pernil dolç i bolets	Pollastre al forn amb cuscús integral
Fruita natural	Postre de soja/fruïta natural	Fruita natural	Fruita natural	Fruita natural
DILLUNS 17	DIMARTS 18	DIMECRES 19	DIJOURS 20	DIVENDRES 21
Llenties estofades amb arròs	Amanida complerta	Crema de verdura	Espaguetis amb alfàbrega	Plat combinat sorpresa
Peix blanc a la planxa amb amanida verda	Arròs amb pollastre	Pit de gall dindi a la planxa amb enciam i tomàquet	Sonso fresc a l'andalusa amb pastanaga ratllada	
Fruita natural	Postre de soja/fruïta natural	Fruita natural	Fruita natural	Gelat sense lactosa
DILLUNS 24	DIMARTS 25	DIMECRES 26	DIJOURS 27	DIVENDRES 28
<h1>Ja ha arribat l'estiu!</h1>				
DILLUNS 27	DIMARTS 28	DIMECRES 29	DIJOURS 30	DIVENDRES 31

Perquè creiem en la sostenibilitat social, ambiental i alimentària:

Els llegums, pasta, arròs, cuscús i oli d'oliva verge extra són de producció ecològica. Les nostres fruites i verdures de temporada són de proximitat. El sucre integral, la pinya en el seu suc i els iogurts són de comerç just.

Tots els àpats s'acompanyaran amb una ració de pa (blanc o integral segons les preferències i necessitats del centre) i aigua.

Oferirem fruita natural segons temporada: poma, pera, plàtan, taronja i maduixes entre d'altres

Menú juny 2013
Escola Orlandai
Menú sense gluten

DILLUNS 3	DIMARTS 4	DIMECRES 5	DIJOURS 6	DIVENDRES 7
Arròs tres delícies	Crema de pastanaga	Llenties guisades	Espirals amb xampinyons	Mongeta verda amb patates
Lluç al forn amb enciam i col llombarda	Mandonguilles de vedella amb tomàquet	Sonso fresc a l'andalusa amb pastanaga ratllada	Truita de carbassó amb enciam i remolatxa	Llom rostit amb amanida
Fruita natural	logurt natural	Fruita natural	Fruita natural	Fruita natural
DILLUNS 10	DIMARTS 11	DIMECRES 12	DIJOURS 13	DIVENDRES 14
Arròs integral amb tomàquet	Cigrons amb tomàquet	Pèsols amb patates	Vichyssoise	Sopa de tomàquet
Calamars arrebossats amb enciam i tomàquet	Truita de formatge amb enciam i olives	Botifarra al forn amb enciam i pastanaga	Panini sense gluten amb pernil dolç i formatge	Pollastre al forn amb arròs integral
Fruita natural	logurt natural	Fruita natural	Fruita natural	Fruita natural
DILLUNS 17	DIMARTS 18	DIMECRES 19	DIJOURS 20	DIVENDRES 21
Llenties estofades amb arròs	Amanida complerta	Crema de verdura	Espaguetis al pesto	Plat combinat sorpresa
Truita a la francesa	Arròs amb pollastre	Hamburguesa de vedella ecològica amb enciam i tomàquet	Sonso fresc a l'andalusa amb pastanaga ratllada	
Fruita natural	logurt natural	Fruita natural	Fruita natural	Gelat
DILLUNS 24	DIMARTS 25	DIMECRES 26	DIJOURS 27	DIVENDRES 28
<h1>Ja ha arribat l'estiu!</h1>				
DILLUNS 27	DIMARTS 28	DIMECRES 29	DIJOURS 30	DIVENDRES 31

Perquè creiem en la sostenibilitat social, ambiental i alimentària:

Els llegums, pasta, arròs, cuscús i oli d'oliva verge extra són de producció ecològica. Les nostres fruites i verdures de temporada són de proximitat. El sucre integral, la pinya en el seu suc i els iogurts són de comerç just.

Tots els àpats s'acompanyaran amb una ració de pa (blanc o integral segons les preferències i necessitats del centre) i aigua. Oferirem fruita natural segons temporada: poma, pera, plàtan, taronja i maduixes entre d'altres