

Menú setembre 2013

Escola Orlandai

Menú basal

DILLUNS 2	DIMARTS 3	DIMECRES 4	DIJOUS 5	DIVENDRES 6
DILLUNS 9	DIMARTS 10	DIMECRES 11	DIJOUS 12	DIVENDRES 13
			Macarrons amb tomàquet i formatge Croquetes de pernil amb pastanaga ratllada Fruita natural	Amanida de cigrons (tonyina, olives, ou) Hamburguesa de vedella amb enciam Fruita natural
DILLUNS 16	DIMARTS 17	DIMECRES 18	DIJOUS 19	DIVENDRES 20
Espaguetis amb crema de porros Lluç al forn amb llet de tomàquet i enciam Fruita natural	Amanida russa (patata, pastanaga, pèsols, ou dur, tonyina, olives) (maionesa) Estofat de vedella amb bolets Iogurt natural	Arròs tres delícies (pernil dolç, truita, pèsols) Bacallà amb samfaina Fruita natural	Llenties estofades Ous durs amb tonyina i tomàquet i enciam Fruita natural	Crema de verdures Pollastre al forn amb cuscús Fruita natural
DILLUNS 23	DIMARTS 24	DIMECRES 25	DIJOUS 26	DIVENDRES 27
Arròs integral amb tomàquet Rodanxes de caella arrebossada amb pastanaga ratllada Fruita natural	FESTIU	Amanida de cigrons (tonyina, olives, ou) Truita de carbassó i ceba amb enciam i olives Fruita natural	Espirals amb crema de porros Lluç al forn amb tomàquet amanit Fruita natural	Bledes i patata Mandonguilles de vedella amb suquet Fruita natural
DILLUNS 30	DIMARTS 1	DIMECRES 2	DIJOUS 3	DIVENDRES 4
Espaguetis a la carbonara (ceba, bacon, llet, formatge, nou moscada) Bunyols de bacallà amb pastanaga ratllada Fruita natural				

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 setembre 2013

Escola Orlandai

Menú s/lactosa



DILLUNS 2	DIMARTS 3	DIMECRES 4	DIJOUS 5	DIVENDRES 6
DILLUNS 9	DIMARTS 10	DIMECRES 11	DIJOUS 12	DIVENDRES 13
			Macarrons amb tomàquet	Amanida de cigrons (tonyina, olives, ou)
			Calamars a la romana amb pastanaga ratllada	Hamburguesa de vedella amb enciam
			Fruita natural	Fruita natural
DILLUNS 16	DIMARTS 17	DIMECRES 18	DIJOUS 19	DIVENDRES 20
Espaguetis amb crema de porros	Amanida russa (patata, pastanaga, pèsols, ou dur, tonyina, olives) (maionesa)	Arròs tres delícies (pernil dolç, truita, pèsols)	Llenties estofades	Crema de verdures
Lluç al forn amb llit de tomàquet i enciam	Estofat de vedella amb bolets	Bacallà amb samfaina	Ous durs amb tonyina i tomàquet i enciam	Pollastre al forn amb cuscús
Fruita natural	Postre de soja	Fruita natural	Fruita natural	Fruita natural
DILLUNS 23	DIMARTS 24	DIMECRES 25	DIJOUS 26	DIVENDRES 27
Arròs integral amb tomàquet	FESTIU	Amanida de cigrons (tonyina, olives, ou)	Espirals amb crema de porros	Bledes i patata
Rodanxes de caella arrebossada amb pastanaga ratllada		Truita de carbassó i ceba amb enciam i olives	Lluç al forn amb tomàquet amanit	Mandonguilles de vedella amb suquet
Fruita natural		Fruita natural	Fruita natural	Fruita natural
DILLUNS 30	DIMARTS 1	DIMECRES 2	DIJOUS 3	DIVENDRES 4
Espaguetis a la napolitana (tomàquet, orenga)				
Daus de gall dindi arrebossats amb pastanaga ratllada				
Fruita natural				

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 setembre 2013

Escola Orlandai

Menú s/gluten

DILLUNS 2	DIMARTS 3	DIMECRES 4	DIJOUS 5	DIVENDRES 6
DILLUNS 9	DIMARTS 10	DIMECRES 11	DIJOUS 12	DIVENDRES 13
			Macarrons amb tomàquet i formatge Calamars a la romana amb pastanaga ratllada Fruita natural	Amanida de cigrons (tonyina, olives, ou) Hamburguesa de vedella amb enciam Fruita natural
DILLUNS 16	DIMARTS 17	DIMECRES 18	DIJOUS 19	DIVENDRES 20
Espaguetis amb crema de porros Lluç al forn amb llit de tomàquet i enciam Fruita natural	Amanida russa (patata, pastanaga, pèsols, ou dur, tonyina, olives) (maionesa) Estofat de vedella amb bolets Iogurt natural	Arròs tres delícies (pernil dolç, truita, pèsols) Bacallà amb samfaina Fruita natural	Llenties estofades Ous durs amb tonyina i tomàquet i enciam Fruita natural	Crema de verdures Pollastre al forn Fruita natural
DILLUNS 23	DIMARTS 24	DIMECRES 25	DIJOUS 26	DIVENDRES 27
Arròs integral amb tomàquet Rodanxes de caella arrebossada amb pastanaga ratllada Fruita natural	FESTIU	Amanida de cigrons (tonyina, olives, ou) Truita de carbassó i ceba amb enciam i olives Fruita natural	Espirals amb crema de porros Lluç al forn amb tomàquet amanit Fruita natural	Bledes i patata Mandonguilles de vedella amb suquet Fruita natural
DILLUNS 30	DIMARTS 1	DIMECRES 2	DIJOUS 3	DIVENDRES 4
Espaguetis a la carbonara (ceba, bacon, llet, formatge, nou moscada) Daus de gall dindi arrebossats amb pastanaga ratllada Fruita natural				

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 setembre 2013

Escola Orlandai

Menú s/proteïna de vaca

DILLUNS 2	DIMARTS 3	DIMECRES 4	DIJOUS 5	DIVENDRES 6
DILLUNS 9	DIMARTS 10	DIMECRES 11	DIJOUS 12	DIVENDRES 13
			Macarrons amb tomàquet Calamars a la romana amb pastanaga ratllada Fruita natural	Amanida de cigrons (tonyina, olives, ou) Llom de porc arrebossat amb enciam Fruita natural
DILLUNS 16	DIMARTS 17	DIMECRES 18	DIJOUS 19	DIVENDRES 20
Espaguetis amb crema de porros Lluç al forn amb llit de tomàquet i enciam Fruita natural	Amanida russa (patata, pastanaga, pèsols, ou dur, tonyina, olives) (maionesa) Pit de pollastre a la planxa amb bolets Postre de soja	Arròs tres delícies (pernil dolç, truita, pèsols) Bacallà amb samfaina Fruita natural	Llenties estofades Ous durs amb tonyina i tomàquet i enciam Fruita natural	Crema de verdures Pollastre al forn amb cuscús Fruita natural
DILLUNS 23	DIMARTS 24	DIMECRES 25	DIJOUS 26	DIVENDRES 27
Arròs integral amb tomàquet Rodanxes de caella arrebossada amb pastanaga ratllada Fruita natural	FESTIU	Amanida de cigrons (tonyina, olives, ou) Truita de carbassó i ceba amb enciam i olives Fruita natural	Espirals amb crema de porros Lluç al forn amb tomàquet amanit Fruita natural	Bledes i patata Llom porc planxa amb suquet Fruita natural
DILLUNS 30	DIMARTS 1	DIMECRES 2	DIJOUS 3	DIVENDRES 4
Espaguetis a la napolitana (tomàquet, orenga) Daus de gall dindi arrebossats amb pastanaga ratllada Fruita natural				

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 setembre 2013

Escola Orlandai

Menú s/proteïna de vaca - s/ou



DILLUNS 2	DIMARTS 3	DIMECRES 4	DIJOUS 5	DIVENDRES 6
DILLUNS 9	DIMARTS 10	DIMECRES 11	DIJOUS 12	DIVENDRES 13
			Macarrons amb tomàquet	Amanida de cigrons (tonyina, olives, sense ou)
			Calamars a la romana amb pastanaga ratllada	Llom de porc arrebossat amb enciam
			Fruita natural	Fruita natural
DILLUNS 16	DIMARTS 17	DIMECRES 18	DIJOUS 19	DIVENDRES 20
Espaguetis amb crema de porros	Amanida de patates (tomàquet, pastanaga, olives)	Arròs tres delícies (pernil dolç, sense truita , pèsols)	Llenties estofades	Crema de verdures
Lluç al forn amb llit de tomàquet i enciam	Pit de pollastre a la planxa amb bolets	Bacallà amb samfaina	Salsitxes de porc al forn amb enciam	Pollastre al forn amb cuscús
Fruita natural	Postre de soja	Fruita natural	Fruita natural	Fruita natural
DILLUNS 23	DIMARTS 24	DIMECRES 25	DIJOUS 26	DIVENDRES 27
Arròs integral amb tomàquet	FESTIU	Amanida de cigrons (tonyina, olives, sense ou)	Espirals amb crema de porros	Bledes i patata
Rodanxes de caella arrebossada amb pastanaga ratllada		Pit pollastre planxa amb enciam i olives	Lluç al forn amb tomàquet amanit	Llom porc planxa amb suquet
Fruita natural		Fruita natural	Fruita natural	Fruita natural
DILLUNS 30	DIMARTS 1	DIMECRES 2	DIJOUS 3	DIVENDRES 4
Espaguetis a la napolitana (tomàquet, orenga)				
Daus de gall dindi arrebossats amb pastanaga ratllada				
Fruita natural				

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