

MENJADOR ESCOLA MARTA MATA

CURS 2018-2019

TELF.689.979.556



MENÚ DE PRIMAVERA-ABRIL-NO CARN

Amb fruita de temporada, ecològica i de proximitat, llegums i cereals ecològics
logurt d'ovella artesà,ous ecològics, peix fresc

Blog: <http://menjadormartamata.blogspot.com.es/?m=1>

DILLUNS 1	DIMARTS 2	DIMECRES 3	DIJOUS 4	DIVENDRES 5
-Crema de ceba i pastanaga amb crostonets de pa torrat. -Tempeh al curry amb patates al forn i enciam d'acompanyament. -Fruita de temporada i ecològica.	-Caldós de cigrons de l'Alta Noia amb ceba i pastanaga. -Peix fresc fregit amb farina de cigró i pastanaga crua ratllada. -logurt d'ovella.	-Amanida d'enciam, poma, pastanaga i olives. -Macarrons amb bolonyesa vegetal gratinats amb beixamel. -Fruita de temporada i ecològica.	-Arròs del Delta del Ebre amb ceba i pastanaga -Ous al plat amb tomàquet i pèsols amb enciam. -Fruita de temporada i ecològica.	-Amanida de patata amb verat, enciam, pastanaga i olives. -Peix fresc al forn amb salseta verda: all i julivert. -Fruita de temporada i ecològica.
DILLUNS 8	DIMARTS 9	DIMECRES 10	DIJOUS 11	DIVENDRES 12
-Patata i mongeta verda al vapor amb un bon raig d'oli. -Hamburguesa vegetal amb pastanaga crua ratllada -Fruita de temporada i ecològica.	-Arròs blanc del Delta del Ebre amb ceba, carbassa i comí. -Truita francesa amb pastanaga crua ratllada. -Fruita de temporada i ecològica.	-Pizzes variades fetes a l'escola al gust dels infants amb enciam. -Fruita de temporada i ecològica.	-Llenties de l'Alta Noia estofades amb ceba i pastanaga. -Peix fresc fregit amb farina de blat de moro i enciam. -logurt d'ovella.	-Amanida d'espitals amb tonyina, enciam i olives. -Seitan amb salsa de pera. -Fruita de temporada i ecològica.
DILLUNS 15	DIMARTS 16	DIMECRES 17	DIJOUS 18	DIVENDRES 19
VACANCES	VACANCES	VACANCES	VACANCES	VACANCES
DILLUNS 22	DIMARTS 23	DIMECRES 24	DIJOUS 25	DIVENDRES 26
VACANCES	FESTA	-Macarrons amb salsa de tomàquet i ceba. -Tempeh a la planxa amb soja i sèsam amb pastanaga ratllada. -Fruita de temporada i ecològica.	-Crema de ceba i carbassó amb crostonets de pa torrat. -Truita de patates i ceba amb enciam. -Fruita de temporada i ecològica.	-Llenties de l'Alta Noia estofades amb ceba i pastanaga. -Peix fresc fregit amb farina de blat de moro i enciam. -logurt d'ovella.