



# Menú Base Escoles Osona PDV - Maig

SERVEIS EDUCATIUS I D'ALIMENTACIÓ

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
2 Bledes amb patata Llenties estofades amb verdures d'estiu Plàtan	3 Arròs integral amb salsa de tomàquet i carbassa Truita de patata i carbassó Enciams variats amanits amb col llombarda i blat de moro logurt natural	4 Fideuà (sípia i gambes) amb allioli Filet de gall dindi arrebossat Enciams variats amanits amb raves i tomàquet verd Taronja	5 Amanida camperola de patata (tomàquet vermell, tonyina, ceba tendra i olives verdes) Pilotilles amb tela i pèsols Pera	6 Cigrons estofats amb bledes Peix fresc de Mercat Rodanxetes de tomàquet i olives negres amanides amb oli d'oliva i orenga Poma
9 Coliflor gratinada amb beixamel Pollastre amb samfaina (tomàquet, albergínia, carbassó, ceba i pebrot verd i vermell) Poma	10 Purè de cigrons amb bastonets de pastanaga i pa torrat Truita de xampinyons Enciams variats amanits amb col llombarda i blat de moro Pera	11 Espinacs amb patata Hamburguesa d'au a la planxa Enciams variats amanits amb tomàquet vermell i pastanaga logurt natural sense sucre	12 Crema de pèsols Arròs amb verdures Maduixes amb suc	13 Espirals amb salsa de tomàquet amb pastanagues i remolatxa Peix fresc de Mercat Rodanxetes de tomàquet i olives negres amanides amb oli d'oliva i orenga Plàtan
16 Amanida d'arròs amb tomàquet verd, olives, blat de moro i pèsols Gall dindi guisat a la jardineria Pera	17 Tallarines campestres amb formatge ratllat Truita de patata i ceba Enciams variats amanits amb remolatxa i blat de moro logurt natural sense sucre	18 Amanida de llenties, enciams variats, pastanaga ratllada i olives Pastís de patata amb sofregit d'hortalisses Plàtan	19 Crema de pastanaga amb rostes de pa al forn Hamburguesa de vedella a la planxa Enciams variats amanits amb col llombarda i api Sindria	20 Pèsols amb porro, ceba i cansalada pebrada Peix fresc de Mercat Verdures saltades Meló
23 Arròs integral amb salsa de tomàquet Pollastre al forn amb salsa de ceba, poma i suc de taronja Pera	24 Bròquil i pastanagues amb patata Croquetes de cigró casolanes Enciams variats amanits amb olives verdes i col llombarda Poma	25 Llenties estofades amb arròs Truita de carbassó i ceba Enciams variats amanits amb pastanaga i blat de moro Nectarina	26 Crema de pastanaga i carbassa amb rostes de pa al forn Cuscús amb cigrons i verdures d'estiu Plàtan	27 Espaguetis saltats amb verdures d'estiu amb fruita seca (picada) Peix fresc de Mercat Enciams variats amanits amb raves i pastanaga Postres d'aniversari
30 Crema de carbassó amb rostes de pa al forn Espaguetis a la bolonyesa vegetal Taronja	31 Empedrat (de cigrons) Ous durs amb salsa de tomàquet Enciams variats amanits amb cogombre i olives negres logurt natural sense sucre			

Menús supervisats per Sílvia Gutiérrez  
Dietista-Nutricionista col. núm. CAT000636



# Menú Base Escoles Osona PDV - Juny

SERVEIS EDUCATIUS I D'ALIMENTACIÓ

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
		1 Sopa de galets petits i cigrons Llom de bacallà amb samfaina (tomàquet, albergínia, carbassó, ceba i pebrot verd i vermell) Meló	2 Amanida verda amb formatge i pipes Arròs integral cremós amb carbassa i ceba Síndria	3 Croquetes de pollastre Entrepanet de salsitxes amb assortit de salses Patates rosses Refrescs Gelats de gel sabor
6	7 Amanida de pasta amb blat de moro, olives verdes, pastanaga i tonyina Truita de formatge Enciams variats amanits amb tomàquet verd i col llombarda logurt natural sense sucre	8 Crema de verdures de temporada Cigrons saltats amb xampinyons, all i julivert Pera	9 Mongeta tendra amb patata Pollastre al curri amb guarnició d'arròs integral Nectarina	10 Empedrat (de mongetes seques) Peix fresc de Mercat Enciams variats amanits amb raves i olives verdes Meló
13 Bledes amb patata Llenties estofades amb verdures d'estiu Plàtan	14 Arròs integral amb salsa de tomàquet i carbassa Truita de patata i carbassó Enciams variats amanits amb col llombarda i blat de moro logurt natural	15 Fideuà (sípia i gambes) amb allioli Filet de gall dindi arrebossat Enciams variats amanits amb raves i tomàquet verd Síndria	16 Amanida camperola de patata (tomàquet vermell, tonyina, ceba tendra i olives verdes) Pilotilles amb tela i pèsols Pera	17 Cigrons estofats amb bledes Peix fresc de Mercat Rodanxetes de tomàquet i olives negres amanides amb oli d'oliva i orenga Poma
20 Coliflor gratinada amb beixamel Filet de gall dindi arrebossat Enciams variats amanits amb cogombre i pastanaga Meló	21 Puré de cigrons amb bastonets de pastanaga i pa torrat Truita de xampinyons Enciams variats amanits amb col llombarda i blat de moro Pera	22 Espirals bullits amb oli d'oliva amb els ingredients per l'amanida Cuixa de pollastre a la planxa amb maionesa amb salseta de tomàquet casolana Patates xips Gelats de gel sabor	23	24
27	28	29	30	

Menús supervisats per Sílvia Gutiérrez  
Dietista-Nutricionista col. núm. CAT000636