



MENÚ ESTIU



Col·legi Lestonnac • Tarragona
ORDE DE LA COMPANYIA DE MARIA N.S.

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
SETMANA DEL 13 AL 17 DE SETEMBRE				
Espaguetis integrals a la bolonyesa o a la carbonara	Puré de carbassó amb crostons o esqueixada de bacallà	Llenties ecològiques estofades o amanida de llenties	Patata i bajoca (petits) o minestra de verdures	Arròs amb tomàquet i formatge ratllat
Pit de pollastre a la planxa amb amanida o guacamole	Escalopa de vedella arrebossada amb salsa de tomàquet natural	Truita de patates o de xampinyons amb pa i tomàquet	Mandonguilles casolanes amb salsa de verdures	Salmó a la planxa o cruixents de peix amb carbassó

SETMANA DEL 20 AL 24 DE SETEMBRE				
Cigrons estofats amb patates (petits) o amanida de cigrons	Arròs a la cassola amb pollastre de corral	Patata amb bajoca o saltejat de verdures	FESTIU	FESTA DE LLIURE ELECCIÓ
Llibret de llom arrebossat amb pèsols saltejats	Truita a la francesa o d'albergínia amb tomàquet amanit o panninis	Llonganissa de pagès amb fesolets i salsa de tomàquet		

SETMANA DEL 27 AL 30 DE SETEMBRE				
Entremesos variats o sopa per als petits	Llenties ecològiques estofades o amanida de llenties	Macarrons a la bolonyesa (petits) o albergínia farcida	Arròs negre o de peix	Ensaladilla russa o braç de patata farcit
Cues de bacallà arrebossades amb escalivada o amanida	Hamburguesa de vedella o de conill amb xampinyons	Carn de pinxo amb patata al caliu	Truita de patates o d'espínacs amb enciam	Cuixa de pollastre a la llimona amb xips

SETEMBRE DE 2021

Hi haurà amanida per a tothom qui ho desitgi
 Un dia a la setmana hi haurà pa integral
 Les postres habituals són quatre dies fruita del temps i un dia iogurt natural
 En la cocció dels aliments i amanides s'utilitza oli d'oliva

