



## MENÚ MENJADOR ESCOLAR – CURS 2010-2011 – PRIMER TRIMESTRE

Restaurant i càtering Cal Marsalet. Núm. RSIPAC 26.05129/CAT 21-04-98

	dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres
<b>1a setmana</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Patata i mongeta tendre.</li> <li>- Pit de pollastre arrebossat.</li> <li>- Amanida de tomàquet, blat de moro i olives verdes.</li> <li>- logurt de fruita.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Cigrons amb patates.</li> <li>- Tastet a la planxa.</li> <li>- Amanida d'enciam, soja i olives negres.</li> <li>- Plàtan</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Escudella de galets.</li> <li>- Mandonguilles a la jardinera amb pèsol, pastanaga i patata.</li> <li>- Pera.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Macarrons amb tomàquet i carn picada.</li> <li>- Hamburguesa de vedella i pollastre amb patates xips.</li> <li>- Meló / Poma.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Arròs blanc amb tomàquet i ou dur.</li> <li>- Filet de lluç.</li> <li>- Amanida d'enciam i pastanaga.</li> <li>- Taronja.</li> </ul>
<b>2a setmana</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Amanida de pasta freda.</li> <li>- Croquetes casolanes de carn.</li> <li>- Amanida d'enciam, soja i olives verdes.</li> <li>- Flam de vainilla.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Patata i pèsol.</li> <li>- Calamar a la romana / Varettes de lluç (*).</li> <li>- Amanida de tomàquet i olives negres.</li> <li>- Raïm / Pera.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Llenties amb arròs.</li> <li>- Salsitxes de pollastre.</li> <li>- Tomàquet i formatge al forn.</li> <li>- Fruita en almívar.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Escudella de pistons.</li> <li>- Fricandó de vedella amb pèsols.</li> <li>- Meló / Taronja.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Tallarines amb tomàquet i formatge.</li> <li>- Pollastre amb xampinyons.</li> <li>- Poma.</li> </ul>
<b>3a setmana</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Crema de verdures (mongeta tendra, carbassa, ceba, carbassó, pastanaga i patata).</li> <li>- Llonsat arrebossat amb patates fregides.</li> <li>- Petit suís.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Amanida d'arròs / Arròs amb tomàquet (*).</li> <li>- Tastet a la planxa.</li> <li>- Amanida d'enciam, tomàquet i olives verdes.</li> <li>- Plàtan.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Cigrons amb rosta.</li> <li>- Mandonguilles amb tomàquet.</li> <li>- Enciam, soja i olives negres.</li> <li>- Poma.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Escudella de galets i verdures.</li> <li>- Vedella estofada amb bolets.</li> <li>- Pera.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Patates amb sípia.</li> <li>- Lluç a la romana (casolà).</li> <li>- Enciam, blat de moro i olives verdes.</li> <li>- Suc de fruita.</li> </ul>
<b>4a setmana</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Macarrons amb carn picada, tomàquet i formatge.</li> <li>- Croquetes casolanes de carn.</li> <li>- Enciam i espàrrecs.</li> <li>- Copa Dalky.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Llenties amb arròs.</li> <li>- Hamburguesa de vedella i pollastre.</li> <li>- Enciam, tomàquet i olives negres.</li> <li>- Macedònia de fruites.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Patata i mongeta tendre.</li> <li>- Salsitxes de pollastre amb croquetes mini.</li> <li>- Taronja / Mandarina.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Fideus a la marinera.</li> <li>- Filet de llenguado (casolà).</li> <li>- Enciam i pastanaga.</li> <li>- Galetes / Pastisset.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Escudella d'arròs i fideus.</li> <li>- Truita de patata.</li> <li>- Enciam, tomàquet i olives verdes.</li> <li>- Pera.</li> </ul>
<b>5a setmana</b>	-	-	-	-	-

(\*) Nomès per als nens/nenes de P-1 a P-5

La fruita del menú dependrà una mica segons la varietat d'existències en el mercat.