

## MENÚS DEL MENJADOR 1,5 als 3 anys

	<b>DILLUNS</b>	<b>DIMARTS</b>	<b>DIMECRES</b>	<b>DIJOUS</b>	<b>DIVENDRES</b>
<b>1a setmana del mes</b>	<p>Patata i mongeta tendra (oli d'oliva)</p> <p>Hamburguesa de vedella a la planxa amb guarnició de pastanaga amanida</p> <p>Pa i fruita del temps (*)</p>	<p>Macarrons bolonyesa (carn picada de vedella i sofregit)</p> <p>Filet de llenguado arrebossat (ceba i tomàquet)</p> <p>Pa i fruita del temps (*)</p>	<p>Escudella (verdura, llegums, ossos vedella i pollastre, pasta menuda)</p> <p>Hamburguesa de pollastre amb guarnició d'enciam</p> <p>Pa i fruita del temps (*)</p>	<p>Llenties amb arròs (sofregit)</p> <p>Filet de lluç al vapor amb guarnició de pastanaga amanida i olives</p> <p>Pa i suc de taronja natural</p>	<p>Crema de pastanaga (pastanaga, patata i ceba) i quan és el temps també hi posem carbassa</p> <p>Pit de gall d'indi arrebossat amb guarnició d'amanida</p> <p>Pa i fruita del temps (*)</p>
<b>2a setmana del mes</b>	<p>Espaguetis a la bolonyesa (carn picada de vedella i sofregit)</p> <p>Hamburguesa de vedella amb pastanaga ratllada</p> <p>Pa i fruita del temps(*)</p>	<p>Crema de verdures ( mongeta tendra, pèsols, pastanaga i patata amb oli d'oliva)</p> <p>Hamburguesa de pollastre a la planxa amb guarnició de tomàquet amanit</p> <p>Pa i logurt natural</p>	<p>Arròs amb salsa de tomàquet</p> <p>Filet de llenguado arrebossat amb guarnició d'enciam i olives</p> <p>Pa i fruita del temps(*)</p>	<p>Patata i pastanaga (oli d'oliva)</p> <p>Mandonguilles (vedella i porc) amb salsa de tomàquet</p> <p>Pa i fruita del temps (*)</p>	<p>Crema de cigrons</p> <p>Pit de pollastre arrebossat amb guarnició d'enciam</p> <p>Pa i suc de mandarina natural</p>
<b>3a setmana del mes</b>	<p>Arròs bullit amb salsa de tomàquet</p> <p>Ou dur ratllat amb guarnició d'amanida</p> <p>Pa i logurt natural.</p>	<p>Crema de verdures (patata, carbassó, pastanaga, ceba i mongeta) amb crostonets de pa</p> <p>Cuixa de pollastre rostit (ceba i pastanaga)</p> <p>Pa i fruita del temps(*)</p>	<p>Llenties amb arròs</p> <p>Filet de lluç al vapor (ceba i tomàquet)</p> <p>Pa i suc de taronja natural</p>	<p>Patata i pèsols (oli d'oliva)</p> <p>Carn picada de vedella a la planxa amb guarnició de pastanaga amanida</p> <p>Pa i fruita del temps (*)</p>	<p>Macarrons (sofregit i formatge ratllat)</p> <p>Filet de llenguado arrebossat amb guarnició d'enciam</p> <p>Pa i Macedònia</p>
<b>4a setmana del mes</b>	<p>Patata, mongeta tendra i pastanaga (oli d'oliva)</p> <p>Carn picada de pollastre a la planxa amb patates fregides (oli d'oliva)</p> <p>Pa i iogurt</p>	<p>Llenties amb arròs (sofregit)</p> <p>Filet de llenguado arrebossat amb guarnició de pastanaga amanida</p> <p>Pa i Suc de taronja natural</p>	<p>Vichyssoice (patata, porro i ceba)</p> <p>Hamburguesa de vedella (amb tomàquet amanit)</p> <p>Pa i fruita del temps (*)</p>	<p>Espaguetis (salsa de tomàquet i formatge ratllat)</p> <p>Pit de gall d'indi arrebossat amb enciam</p> <p>Pa i i fruita del temps (*)</p>	<p>Arròs amb verduretes casolà: ceba, pastanaga i xampinyons</p> <p>Filet de lluç al vapor (ceba i tomàquet)</p> <p>Pa i fruita del temps (*)</p>

- ✓ Cal tenir present que sempre que anomenem un plat d'ingredient que va en primera posició és el que domina en quantitat. Per exemple: en un plat que li diem patata i pastanaga, sempre hi haurà més quantitat de patata.
- ✓ Sempre que posem sofregit s'entendrà que és de tomàquet i ceba
- ✓ (\*) La fruita del temps que s'oferirà serà de temporada i variada en una mateixa setmana