

Menú de l'hora de dinar

Productes de qualitat, proximitat i ecològics. A l'Escola mengem bé!

Maig 2022

1



dilluns **02** dimarts **03** dimecres **04** dijous **05** divendres **06**

Amanida primavera:
Espirals, tomàquets
cirerols, olives verdes
i alfàbrega

Sopa de brou de peix i
verdures
amb estrelletes

Amanida de primavera:
Patata, tomàquet,
tonyina i olives verdes

Amanida d'enciams
variats, tomàquet
ratllat, fesols i olives
negres

Amanida de lleties amb
arròs:
ceba, pastanaga, pebrot
vermell i olives verdes

km 0

Productes de proximitat
i de temporada



Només cuinem i
mengem amb oli d'oliva
verge extra de primera

eco

Totes les verdures,
fruttes, pasta, arròs, llegums i
iogurts són ecològics



0% d'aliments
preculnats



escola Puigerver



www.escolapuigerver.cat



Mandonguilles a la
cassola,
ceba, porro i
pastanaga
acompanyades
d'amanida d'enciams
de roure

Tires de pollastre
cruixents,
ou i pa ratllat
acompanyades de
xampinyons *portobello*

Cigronets saltejats,
amb cebes, carbassa,
tomàquet i alfàbrega
acompanyats de
bastonets de pastanaga

Fideuà amb sèpia

Trita de patata i porro
acompanyada de pa amb
oli



Fruita

Fruita

Iogurt amb mel i
canyella

Fruita

Fruita

Els nostres menús inclouen tots els dies pa i aigua per beure. Menú revisat per PReme

Menú de l'hora de dinar

Productes de qualitat, proximitat i ecològics. A l'Escola mengem bé!

Maig 2022

2



dilluns **09** dimarts **10** dimecres **11** dijous **12** divendres **13**

Crema tèbia de carbassó:
Patata, ceba i carbassó

Tallarines amb saltejat de porro, xampinyó portobello i parmesà

Arròs integral amb salsa tomàquet (ceba, carbassa i tomàquet)

Cuscús amb verdures i panses:
pastanaga, carbassó, pèsols, ceba i panses

Patata i bajoca



km 0

Productes de proximitat i de temporada



Només cuinem i mengem amb oli d'oliva verge extra de Riudoms

eco

Totes les verdures, fruites, pasta, arròs, llegums i torquets són ecològics



0% d'aliments precuinats



escola Puigerver



www.escolapuigerver.cat



Croquetes de pollastre acompanyades de cuscús i daus de pastanaga

Salmó al forn amb ceba tendra acompanyat d'amanida d'enciams de roure

Llonganissa al forn acompanyada de xips de carbassó amb tempura d'arròs

Hummus de cigró acompanyat de bastonets de poma, pastanaga i pa



Lluç al forn amb porro i anet acompanyat de bastonets de pastanaga



Fruita

Fruita

Fruita

Fruita

Iogurt amb mel i canyella



Els nostres menús inclouen tots els dies pa i aigua per beure. Menú revisat per PReME

Menú de l'hora de dinar

Productes de qualitat, proximitat i ecològics. A l'Escola mengem bé!

Maig 2022

3



dilluns 16	dimarts 17	dimecres 18	dijous 19	divendres 20
<p>Amanida de fesols, tomàquet, ceba, pebrot vermell i pastanaga amb vinagreta de menta</p> 	<p>Macarrons integrals a la siciliana: Tomàquet, ceba, carbassa, alfàbrega i olives negres</p> 	<p>Vichyssoise tèbia: Patata, ceba i porro</p>	<p>Daus de patata al pesto, alfàbrega, oli, ametlla crua i parmesà</p> 	<p>Amanida d'arròs: Enciam, arròs, blat de moro, tomàquet cirerol i olives verdes</p> 
<p>Truita de patata, ceba i carbassó acompanyada de pa amb oli</p> 	<p>Mandonguilles a la cassola, ceba, alls tendres i pastanaga acompanyades de daus de pastanaga</p>	<p>Pollastre amb curri i poma acompanyat de cuscús</p> 	<p>Bastonets de bacallà amb tempura d'arròs acompanyats d'amanida d'enciams variats, tomàquet pera i olives negres</p> 	<p>Lenties saltejades amb alls tendres i carbassó</p> 
<p>Fruita</p>	<p>Fruita</p>	<p>Iogurt amb mel i canyella</p> 	<p>Fruita</p>	<p>Fruita</p> 

km 0

Productes de proximitat i de temporada



Només cuinem i mengem amb oli d'oliva verge extra de filudoms

eco

Totes les verdures, fruites, pasta, arròs, llegums i iogurts són ecològics



0% d'aliments precuinats



escola Puigcerver



www.escolapuigcerver.cat

Els nostres menús inclouen tots els dies pa i aigua per beure. Menú revisat per PReME

Menú de l'hora de dinar

Productes de qualitat, proximitat i ecològics. A l'Escola mengem bé!

Maig 2022

4



dilluns 23	dimarts 24	dimecres 25	dijous 26	divendres 27
Espirals amb sofregit de ceba, carbassó i orenga	Amanida d'enciams variats, formatge fresc, poma, nous i panses	Amanida de cigrons: Cigrons, patata, tomàquet, olives negres i alfàbrega	DINAR TEMÀTIC "PARÍS" Amanida d'arròs amb verdures	Vichyssoise de carbassó, ceba, porro, patata i carbassó
Hamburguesa de vedella acompanyada de xampinyó portobello	Fideuà amb sèpia	Truita de ceba i carbassó acompanyada de pastanaga ratllada	Quiche variades: de verdures o de pernil i formatge	Pollastre al forn amb pebre blanc, llorer, farigola i orenga acompanyat d'amanida d'enciams variats i tomàquets cirerols
Fruita	Iogurt amb mel i canyella	Fruita	Crepes amb xocolata o fruita	Fruita

km 0

Productes de proximitat i de temporada



Només cuinem i mengem amb oli d'oliva verge extra de Riudoms

eco

Totes les verdures, fruites, pasta, arròs, llegums i toquarts son ecològics



0% d'aliments precuinats



escola Puigerver



www.escolapuigerver.cat

Els nostres menús inclouen tots els dies pa i aigua per beure. Menú revisat per PReME

Menú de l'hora de dinar

Productes de qualitat, proximitat i ecològics. A l'Escola mengem bé!

Maig 2022

5



dilluns 30	dimarts 31	dimecres	dijous	divendres
Amanida de lleties: Tomàquet, pebrot vermell, ceba i olives verdes	Macarrons integrals amb sofregit de tomàquet, carbassa, ceba i orenga			
Trita de patata i ceba al forn acompanyada de bastonets de pastanaga	Salmó al forn amb ceba tendra acompanyat d'amanida d'enciams de roure			
Fruita	Fruita			



Productes de proximitat i de temporada



Només cuinem i mengem amb oli d'oliva verge extra de l'itudoms



Totes les verdures, fruites, pasta, arròs, llegums i llegums són ecològics



0% d'aliments precuinats



escola Puigerver



www.escolapuigerver.cat

Els nostres menús inclouen tots els dies pa i aigua per beure. Menú revisat per PReME