

# Menú de l'hora de dinar

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

Setembre 2022

1



dilluns 05	dimarts 06	dimecres 07	dijous 08	divendres 09
Macarrons a la napolitana (tomàquet, ceba i carbassó)	Patata i bajoca	Cuscús amb verdures i cigronets (pastanaga, carbassó, ceba i alfàbrega)	Gaspatxo (tomàquet, cogombre, pera, vinagre de poma, pebrot vermell i verd)	Arròs amb salsa de tomàquet (ceba, carbassa i tomàquet)
Llonganissa al forn acompanyada de bolets (xampinyons)	Bastonets de bacallà amb tempura d'arròs acompanyats d'amanida d'enciams meravella i olives negres	Truita al forn de patata, ceba i carbassa acompanyada de pa amb oli	Fideuada amb sèpia, acompanyada d'amanida d'enciams variats, formatge fresc i olives verdes	Cuixa de pollastre al forn (pebre blanc, romer, llorer i farigola)
Fruita	Iogurt amb mel i fruita	Fruita	Fruita	Fruita



Productes de proximitat i de temporada



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



Totes les verdures, fruites, pasta, arròs, llegums iiogurts son ecològics



0% d'aliments preculnats

escola Puigerver

www.escolapuigerver.cat

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

# Menú de l'hora de dinar

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

Setembre 2022

2



dilluns **12** dimarts **13** dimecres **14** dijous **15** divendres **16**

Patata al vapor amb salsa pesto (oli, alfàbrega, ametlla crua, llimona i parmesà)



Tallarines amb sofregit de tomàquet (carbassa, tomàquet, ceba i orenga)



Crema de carbassó tèbia (carbassó, patata, ceba i porro)

Amanida d'arròs (moresc, tomàquets cirerols i olives negres)



Espirals saltejats amb bolets (porro, gírgoles i parmesà)



Mandonguilles amb albergínia



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

Cuixa de pollastre amb curri i poma acompanyada de cuscús



Hummus de cigró (comí, all, llimona i sèsam) acompanyat de bastonets de poma, pastanaga i pa



Truita al forn de patata, ceba i carbassa acompanyada de bastonets de cogombre

Fruita

Iogurt amb mel i fruita

Fruita

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 iogurts 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!

Setembre 2022

3



dilluns 19	dimarts 20	dimecres 21	dijous 22	divendres 23
Minestra (patata, bròquil i fesols)	Amanida (enciams variats, nous, poma i panses)	Arròs amb salsa de tomàquet (ceba, carbassa i tomàquet)	Festa Major Macarrons a la carbonara	Amanida d'espirlals (tomàquet, moresc i olives negres)
Hamburguesa de vedella acompanyada de xips de carbassó i carbassa	Fideuada amb sèpia acompanyada d'all i oli	Llenties saltejades (alls tendres i carbassó) acompanyades de bastonets de pastanaga	Tires de pollastre cruixent acompanyades de daus de patata	Lluç al forn (porro i anet) acompanyat d'amanida d'enciam de roure
Fruita	Iogurt amb mel	Fruita	Gelat	Fruita

km 0

Productes de proximitat i de temporada



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

eco

Totes les verdures, fruites, pasta, arròs, llegums i iogurts son 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!

Setembre 2022

4



dilluns 26	dimarts 27	dimecres 28	dijous 29	divendres 30
<p>Festiu</p> 	<p>Macarrons integrals amb sofregit de ceba, tomàquet, carbassó i orenga</p> 	<p>Vichyssoise (patata, ceba i porro)</p>	<p>Tallarines amb sofregit de ceba, tomàquet i alfàbrega</p> 	<p>Arròs amb samfaina (albergínia, carbassó, ceba i tomàquet)</p> 
	<p>Mandonguilles al forn (ceba i pastanaga) acompanyades de bolets (xampinyons portobello)</p> 	<p>Pollastre al forn (farigola, pebre blanc, romer, orenga i llorer) acompanyat de xips de carbassó</p>	<p>Hummus de fesols (llimona, comí, all, sèsam i pebre dolç)</p> 	<p>Bastonets de bacallà amb tempura de cigrò acompanyats d'amanida d'enciams variats i olives verdes</p> 
	<p>Fruita</p>	<p>Fruita</p> 	<p>Fruita</p>	<p>Iogurt amb mel i canyella</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 loqrts 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!

5



dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres
				
				
				



Productes de proximitat i de temporada



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



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



0% d'aliments precuinats



escola Puigerver



[www.escolapuigerver.cat](http://www.escolapuigerver.cat)

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