

# Menú de l'hora de dinar

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

Maig 2023

1



dilluns 01	dimarts 02	dimecres 03	dijous 04	divendres 05
Festiu	Festiu	Macarrons amb sofregit de tomàquet, ceba, carbassó, pastanaga i orenga	Amanida d'espivals (tomàquets cirerols, pastanaga, moresc i olives negres)	Cigronets amb pesto (oli, ametlla crua, llimona, parmesà i alfàbrega)
Festiu	Festiu	Truita de patata i ceba al forn acompanyada d'amanida d'enciams variats i olives verdes	Hamburguesa de vedella acompanyada de xampinyons	Bastonets de bacallà amb tempura d'arròs acompanyats d'amanida d'enciams de roure
Festiu	Festiu	Fruita	Fruita	Fruita

km 0

Productes de proximitat i de temporada



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



Totes les verdures, fruites, pasta, arròs, llegums i tocurts 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 2023

2



dilluns 08 dimarts 09 dimecres 10 dijous 11 divendres 12

Espaguetis integrals amb sofregit de ceba, carbassa, tomàquet i alfàbrega

Vichyssoise (patata, ceba, i porro) amb rostes de pa

Amanida (enciams variats, formatge fresc, tomàquets cirerols, oli i menta)

Llenties amb arròs (ceba, porro, fonoll i llorer)

Patata i bajoca



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

Cuixa de pollastre al forn (pebre blanc, romer, farigola, orenga i llorer) Acompanyada d'amanida d'enciams variats, poma i panses

Fideuada amb sèpia acompanyada d'all i oli

Ous farcits amb tonyina acompanyats d'amanida d'enciams variats i olives negres

Hummus de remolatxa (cigrons, remolatxa, comí, llimona, oli i sèsam acompanyat de bastonets de cogombre i pa de moresc



Fruita

Iogurt amb llavors de chia

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 iiogurts 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 PRME

# Menú de l'hora de dinar

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

Maig 2023

3



dilluns 15	dimarts 16	dimecres 17	dijous 18	divendres 19
Crema tèbia de pèsols (patata, pèsols i ceba)	Macarrons amb sofregit de tomàquet, ceba, pastanaga i orenga	Cigronets amb pesto (oli, ametlla crua, llimona i alfàbrega)	Amanida Cèsar (enciams variats, pastanaga, pollastre, rostes de pa de pagès, tomàquets cirerols i formatge parmesà) Salsa (oli, llet, tomàquet, llimona, mostassa i poma)	Sopa de brou de peix i verdures amb estrelletes
Llom de porc cruixent (ou i pa ratllat) acompanyat de pastanaga ratllada	Truita de patata i ceba al forn acompanyada d'amanida d'enciams variats i olives negres	Bastonets de verdures amb tempura d'arròs (carbassó, carbassa, ceba i pastanaga) acompanyats d'amanida d'enciams variats, olives verdes, i llavors de gira-sol	Hamburguesa d'espínacs acompanyada de daus de patata al forn	Salmó al forn amb ceba tendra acompanyat d'amanida d'enciams de roure
Fruita	Fruita	Iogurt natural amb fruita	Fruita	Fruita

km 0

Productes de proximitat i de temporada



Només culnem 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!

Maig 2023

4



dilluns 22	dimarts 23	dimecres 24	dijous 25	divendres 26
Patata i bajoca	Llenties amb arròs (ceba, carbassó, llorer, pastanaga, pebrot vermell i verd)	Vichyssoise (patata, ceba i porro)	<b>Dinem a Japó Fideus amb verdures</b> (ceba, pastanaga, soja pebrot vermell, verd i groc)	Amanida d'espivals (formatge fresc, tomàquets cirerols, olives verdes i alfàbrega)
Mandonguilles a la cassola (carn de vedella i porc, ceba, pastanaga, alls tendres i pebre blanc) acompanyades de daus de pastanaga	Ous farcits amb tonyina acompanyats d'amanida d'enciams variats i olives negres	Bastonets de bacallà amb tempura d'arròs acompanyats d'amanida d'enciams meravella, panses i poma	<b>Pollastre amb salsa teriyaki</b> (soja, ceba, sèsam, jengibre, sucre morè i farina d'arròs) acompanyat d'arròs blanc	Llonganissa acompanyada de pa amb oli
Fruita	Fruita	Iogurt natural amb mel i canyella	<b>Motxi de xocolata</b>	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 toquats 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 2023

5



dilluns 29	dimarts 30	dimecres 31	dijous	divendres
Amanida d'arròs (tomàquet, tonyina, moresc i olives verdes)	Macarrons amb sofregit de ceba, tomàquet carbassó i orenga	Patata i bròcoli		
Hummus de fesols (fesols, comí, llimona, oli i sèsam) acompanyat de bastonets de pastanaga i pa de moresc	Croquetes de pollastre (pollastre, ou, pa ratllat, farina d'arròs, ceba, llet i pebre blanc) acompanyades d'amanida d'enciams variats i olives negres	Salmó al forn amb ceba tendra acompanyat d'amanida d'enciams de roure		
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 i loqrts son ecològics



0% d'aliments precuinats



escola Puigerver



www.escolapuigerver.cat