

Menú de l'hora de dinar

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

Juliol 2024 PEC

1



dilluns **22** dimarts **23** dimecres **24** dijous **25** divendres **26**

<p>Amanida d'arròs (tomàquet, moresc, tonyina, pastanaga, alfàbrega i olives verdes)</p> 	<p>Crema tèbia de carbassó (carbassó, patata i ceba)</p> 	<p>Gaspatxo (tomàquet, poma, ceba, cogombre, all, pebrot vermell i verd)</p>	<p>Patata i bajoca</p> 	<p>Macarrons a la carbonarà (llet, cansalada, ceba i formatge parmesà)</p> 
<p>Pollastre al forn (pebre blanc, romer, llorer, orenga i farigola) acompanyat d'amanida d'enciams variats i llavors de gira-sol</p> 	<p>Mandonguilles amb albergínia (carn de porc, carn de vedella, farina d'arròs, ceba i albergínia) acompanyades de cúscus</p>	<p>Fideuada amb sèpia acompanyada d'all i oli</p> 	<p>Hummus de remolatxa (fesols, remolatxa, comí, sèsam, all i llimona) acompanyat de bastonets de pastanaga, cogombre i pa de xia</p> 	<p>Ous farcits de tonyina acompanyats d'amanida d'enciams de roure i olives verdes</p> 
<p>Fruita del temps</p> <p>Pa integral i pa de pagès</p>	<p>Fruita del temps</p> <p>Pa integral i pa de pagès</p> 	<p>Iogurt amb compota de nectarina</p> <p>Pa integral i pa de pagès</p>	<p>Gelat i fruita</p>	<p>Fruita del temps</p> <p>Pa integral i pa de pagès</p> 



Productes de proximitat i de temporada



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



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



0% d'aliments preculnats



www.escolapuigcerver.cat

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