

# MENÚ DE FEBRER 2020

DILLUNS 3	DIMARTS 4	DIMECRES 5	DIJOUS 6	DIVENDRES 7
- Arròs amb verduretes, carbassó i pastanaga - Llom arrebossat amb amanida 1 - Poma	- Sopa de peix amb fideus - Estofat de gall dindi al forn amb pastanaga i pèsol - Fruita del temps	- Llenties guisades - Salsitxes de porc i amanida 2 - Fruita del temps	- Macarrons a la bolonyesa - Lluç fresc al forn amb amanida 3 - Fruita del temps	- Patata i pèsol - Cuixes de pollastre al forn amb patata i carbassó - Logurt natural 'granja Comas'
DILLUNS 10	DIMARTS 11	DIMECRES 12	DIJOUS 13	DIVENDRES 14
- Trinxat de col i patata - Salsitxes de porc amb amanida 4 - Poma	- Arròs amb salsa de tomàquet - Filet de bacallà arrebossat amb amanida 1 - Fruita del temps	- Fideus a la cassola - Hamburguesa de vedella i amanida 3 - Fruita del temps	- Cigrons guisats amb espinacs - Trita de patates i amanida 2 - Fruita del temps	- Brou amb pasta petita - Pollastre a la planxa - Flam'
DILLUNS 17	DIMARTS 18	DIMECRES 19	DIJOUS 20	DIVENDRES 21
- Espirals amb salsa pesto - Bunyols de bacallà i amanida 3 - Poma	- Mongetes seques estofades - Pollastre a la planxa amb amanida 2 - Fruita del temps	- Brou amb pasta petita - Hamburguesa de vedella amb amanida 1 - Fruita del temps	- Arròs a la milanesa amb ceba, tomàquet i pèsols acompanyats d'ou dur i amanida 2 - Fruita del temps	- Puré de verdures, patata, carbassó, porro, bròquil i pastanaga - Salsitxes de porc amb amanida 4 - Logurt natural 'granja Comas'
TIPUS D'AMANIDES	DIMARTS 25	DIMECRES 26	DIJOUS 27	DIVENDRES 28
Amanida 1. Enciam, pastanaga i blat de moro. Amanida 2. Enciam, brots verds i panses de corint. Amanida 3. Enciam, tomàquet i pastanaga Amanida 4. Enciam, magrana i tonyina	- Tallarines amb ceba i tomàquet - Peskitos amb amanida 1 - Fruita del temps	- Patata i bròquil - Trita de pernil dolç amb amanida 2 - Fruita del temps	- Brou amb pasta petita - Mandonguilles a la jardineria amb pastanaga i xampinyons - Fruita del temps	- Llenties guisades amb arròs - Bacallà fresc al forn amb amanida 4 - Logurt natural 'granja Comas'

- Amb el menú ve inclòs pa integral i aigua  
- El menú s'adapta a les dietes amb necessitats especials

Cuina típica catalana i mediterrània  
Cuina casolana de mercat i proximitat  
Contacte. 93 871 71 21 . 626 256 143  
Magda Vilaró . Paco Peralta  
coordinador@ampaescolapuiggracios.cat



Menú supervisat per la Geraldine Olszanowski  
mare col laboradora de l'AMPA i dietista  
Qualsevol suggeriment m'escriu a [g.olszan@gmail.com](mailto:g.olszan@gmail.com)

alguns dels nostres productes provenen de:

