





# SOM-HI CURS 17-18!

Setembre 2017 Menú

Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
11	12	13	14	15
	Espaguetis de quinoa amb salsa bolonyesa casolana  Croquetes de pollastre amb amanida  Fruita de temporada	Crema de carbassó amb crostons  Mandonguilles amb samfaina i patata  Flam	Empedrat de mongetes blanques (tomàquet, olives, tonyina i blat de moro)  Truita de patates amb amanida  Fruita de temporada	Mongetes verdes amb patates  Peix fresc de la llotja de Vilanova amb amanida  Fruita de temporada
	18	19	20	21
	Amanida d'arròs (pèsols, olives, pinya i tomàquet)  Truita de pernil dolç i formatge amb amanida  Fruita de temporada	Crema de tomàquet i alfàbrega amb crostons  Llom amb salsa de xampinyons  Fruita de temporada	Espirals amb salsa de tomàquet casolana  Lluç a la marinera  logurt ensucrat	Verdures Cal Tudela amb patata  Botifarra de vedella amb amanida  Fruita de temporada
25	26	27	28	29
	Amanida de farfalle vegetals (pasta, tonyina, blat de moro, pastanaga i tomàquet)  Truita de carbassó amb amanida  Fruita de temporada	Crema de verdures amb crostons  Salsitxa mixta amb tomàquet al forn  Gelat	Empedrat de cigrons  Bacallà al forn amb samfaina  Fruita de temporada	Verdures de temporada saltejades amb patata  Pollastre arrebossat amb amanida  Fruita de temporada

