

SETEMBRE

Escola Bressol La Baldufa Menús Setembre 2022



SETEMBRE ARRIBAT,
ESTIU ACABAT.



			<p>DIJOUS1</p> <p>Cigrons amb verdures</p> <p>Peix al forn</p> <p>Enciam i olives</p> <p>logurt</p> <p>* Pa amb pernil salat</p>	<p>DIVENDRES 2</p> <p>Amanida variada</p> <p>Arròs a la cassola</p> <p>Fruita</p> <p>* Pa de pessic i llet</p>
<p>5</p> <p>Puré de patates</p> <p>Pit de pollastre a la crema</p> <p>Tomàquet amanit</p> <p>Fruita</p> <p>* Pa amb tomàquet i gall dindi</p>	<p>6</p> <p>Amanida variada amb tonyina</p> <p>Arròs a la cassola amb carn</p> <p>Fruita</p> <p>* Llet amb cereals</p>	<p>7</p> <p>Llenties estofades</p> <p>Peix al forn</p> <p>Enciam</p> <p>logurt</p> <p>* Pa amb tomàquet i formatge</p>	<p>8</p> <p>FESTA</p> <p>NOSTRA SENYORA DE MERITXELL</p>	<p>9</p> <p>Tomàquet amanit</p> <p>Macarrons a la bolonyesa</p> <p>Fruita</p> <p>* logurt amb galetes</p>
<p>12</p> <p>Espaguetis</p> <p>Mandonguilles amb suc</p> <p>Enciam i olives</p> <p>Fruita</p> <p>* Pa amb formatge</p>	<p>13</p> <p>Pèsols amb patates</p> <p>Croquetes de peix</p> <p>Enciam i olives</p> <p>Fruita</p> <p>* Llet amb cereals</p>	<p>14</p> <p>Amanida variada amb formatge</p> <p>Fideus a la cassola amb carn</p> <p>Gelatina</p> <p>* Pa amb pernil salat</p>	<p>15</p> <p>Arròs a la cubana</p> <p>Truita de pernil</p> <p>Amanida verda</p> <p>Fruita</p> <p>* Pastís de poma i llet</p>	<p>16</p> <p>FESTA</p> <p>SANT CORNELI</p>
<p>19</p> <p>Col-li flor amb beixamel</p> <p>Pollastre al forn</p> <p>Enciam</p> <p>Fruita</p> <p>* Pa amb formatge</p>	<p>20</p> <p>Arròs amb verdures</p> <p>Bunyols de bacallà</p> <p>Tomàquet amanit</p> <p>Fruita</p> <p>* Llet amb cereals</p>	<p>21</p> <p>Puré de patates</p> <p>Galtes de porc al forn</p> <p>Amanida</p> <p>Fruita</p> <p>* Pa amb oli i llet</p>	<p>22</p> <p>Llenties estofades</p> <p>Peix al forn</p> <p>Pastanaga ratllada</p> <p>logurt</p> <p>* Pa amb pernil salat</p>	<p>23</p> <p>Crema d'espínacs</p> <p>Cuixes de gall dindi al forn</p> <p>Enciam i olives</p> <p>Fruita</p> <p>* Bunyols de poma i llet</p>
<p>26</p> <p>Sopa de caldo amb pasta fina</p> <p>Carn d'olla</p> <p>Enciam</p> <p>Fruita</p> <p>* Pa amb formatge en crema</p>	<p>27</p> <p>Crema de xampinyons</p> <p>Hamburguesa de poltre</p> <p>Tomàquet amanit</p> <p>Fruita</p> <p>* Llet amb cereals</p>	<p>28</p> <p>Cigrons amb salsa verda</p> <p>Peix al forn</p> <p>Amanida verda</p> <p>logurt</p> <p>* Pa amb gall dindi</p>	<p>29</p> <p>Lasanya de verdures</p> <p>Truita a la francesa</p> <p>Enciam i olives</p> <p>Fruita</p> <p>* Pa amb mantega i llet</p>	<p>30</p> <p>Verdures al vapor</p> <p>Quiche de pernil i formatge</p> <p>Enciam</p> <p>Fruita</p>

TOTS ELS MENJARS ESTAN ELABORATS A LA CUINA DE L'ESCOLA BRESSOL I AMB OLI D'OLIVA VERGE