

SETEMBRE 2021

BASAL

ESCOLA BRESSOL

		1 Crema de pastanaga, bróquil, ceba i patata Filet de peix arrebossat amb sanfaina logurt	2 Pasta napolitana Truita a la francesa amb verdures saltejades Fruita	3 Amanida verda (tastet) Arròs a la milanesa Fruita
6 Cigrons en salsa i verdures Fruita de temporada	7 Crema de porros Filet de lluç al forn amb verdures Fruita de temporada	8 Mongeta tendra i patata bullida Truita a la francesa amb tomàquet al forn logurt	9 Arròs amb verdures i trossets de gall d'indi Fruita de temporada	10 Espirals amb salsa de verdures triturades Croquetes de carn amb carbassó gratinat. Flam
13 Arròs amb verdures Llenguadina fresca arrebossada Fruita de temporada	14 Puré de carbassa i pastanaga Truita a la francesa amb patata forn Fruita de temporada	15 Cigrons amb patata i verdures logurt	16 Sopa de pistons Pollastre al forn amb ceba, albergínia i pebrot Fruita de temporada	17 Llaçets a la bolonyesa (carn mixta) i verdura Gelatina
20 Sèmola de blat de moro Lluç al forn amb carbassó i pastanaga saltejada Fruita de temporada	21 Amanida verda (tastet) Arròs a la cubana (ou ferrat i tomàquet fregit) Fruita de temporada	22 Sopa maravilla Bunyols de peix amb amanida verda (tastet) logurt	23 Llenties estofades amb verdures Fruita de temporada	24 Mongeta tendra i patata Mandonguilles d'au amb cebeta i tomàquet Natilla
27 Cigrons amb verdures Fruita de temporada	21 Sopa de lletres Lluç amb pastanaga i carbassó filat Fruita de temporada	22 Crema de pastanaga, pèsol i ceba Truita de patata amb tomàquet forn logurt	23 Espirals napolitana Nuggets de pollastre amb verdures vapor Fruita de temporada	

Tradicionarius catering es reserva el dret de modificar els menús sempre que sigui per causes alienes a la seva voluntat

Lluïsa Garriga i Balagué
Nutricionista-dietista CAT001664

Tradicionarius
Catering