

Menú IES Consell de Cent

SETEMBRE

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
2 VACANCES	3 VACANCES	4 VACANCES	5 VACANCES	6 VACANCES
9 VACANCES	10 VACANCES	11 FESTA	12 -	13 -
16 Arròs amb salsa de tomàquet Bacallà a la llauna i amanida d'enciam i remolatxa Fruita del temps	17 Mongeta tendra amb patata Salsitxes de porc a la planxa i guarnició de xampinyons saltejats Fruita del temps	18 -	19 -	20 -
23 Espirals amb salsa de tomàquet i formatge ratllat Truita francesa i amanida d'enciam i pastanaga Làctic	24 FESTA	25 -	26 -	27 -
30 Patates gratinades Llom de porc a la planxa i amanida d'enciam i pastanaga Fruita del temps			Ús exclusiu d'oli d'oliva per cuinar i amanir.	Postres làctics de la Fageda.

Benvinguts al curs 2019-20!!

Després d'uns dies de vacances iniciem amb molta il·lusió el nou curs 2019-20. FUNDESPLAI us vol donar la benvinguda i engrescar-vos a tots a gaudir i, sobretot, participar del temps del migdia a l'escola.

PARTICIPA!

Desglossament dels plats

Tots aquells plats guisats o estofats, es cuinen amb una base de sofregit de ceba, tomàquet, pebrot vermell, pebrot verd, all i oli d'oliva.

Llegum guisada amb hortalisses: ceba, tomàquet, pastanaga, pebrot verd i vermell i llorer.

Crema de pastanaga i patata: Patata, pastanaga, ceba i oli d'oliva

Crema de carbassa i pastanaga: Patata, carbassa, pastanaga, ceba i oli d'oliva

Sopa de brou: pollastre, vedella, gallina, patata, pastanaga, porro, nap, xirivia, api.

Arròs amb verdures: arròs, sofregit, mongeta verda, pastanaga i pèsols.

Patates gratinades: patata, llet, farina de blat, margarina vegetal, formatge i condiment.

Trinxat de col i patata: Patata, col, bacó i oli d'oliva

Lluç a l'andalusa: Lluç, farina de blat de moro, llimona, sal i oli de gira-sol alt oleic.

Pollastre a l'allada: Pollastre, all, oli d'oliva, pebre negre i llorer

Calamars guisats: Calamar, patata, pèsols, sofregit, all i julivert

Truita de patata i espinacs: Patata, espinacs, ou, ceba i oli d'oliva

Salsa carbonara: Llet, bacó, farina de blat, margarina, pebre negre i nou moscada

Salsa bolonyesa: tomàquet, carn picada de vedella i de porc, ceba, all i condiment.

Salsa beixamel: Llet, farina de blat, margarina vegetal, formatge ratllat, nou moscada

A la llauna (peix): pebre vermell, all, mica de vinagre i oli d'oliva.

Salsa jardinera: sofregit, daus de pastanaga, pèsols i oli d'oliva.

