



SETEMBRE 2024

Carrer Canigó, 4 - 17242 Quart (Girona)  
Tel. 972 09 90 75 - 636 25 94 06  
e-mail: capgir@hotmail.com



# MENÚ ESCOLAR MARTA MATA-SENSE OU

	Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
	09	10	11	12	13
DINAR	Amanida d'arròs integrals Trita francesa <b>S/OU</b> amb amanida ECO  Fruita ECO	Crema de pastanaga  Llenties ECO amb verdures ECO  Fruita	FESTIU	Pèsols saltejats amb pernil, xaxmipnyons i espàrrecs Lluç al forn amb all i julivert i amanida ECO Fruita ECO	Mongeta tendra i patates amb un rajolí d'oli d'oliva Pernillets de pollastre al forn amb amanida ECO Fruita
SOPAR	Crema de verdures Hamburguesa de vedella amb patates - Fruita	Verdures al forn Formatge fresc amb torrada i amanida - Fruita		Sopa fideus Trita de xampinyons amb amanida - Fruita	Tallarines amb verdures, gambes i salmó Fruita
	16	17	18	19	20
DINAR	Crema de verdures  Amanida de llenties  Fruita ECO	Patata i col bullida  Lluç al forn amb llesques de patata, ceba i tomata al forn  Fruita	Llaçets <b>S/OU</b> amb tomàquet Pit de pollastre a la planxa amb amanida ECO  Fruita ECO	Mongeta del ganxet ECO amb un rajolí d'oli d'oliva Trita d'albergínia i ceba <b>S/OU</b> amb amanida ECO  Fruita	Arròs integral amb salsa de tomàquet i ceba Peix fresc amb amanida ECO  logurt ECO
SOPAR	Arròs caldós Trita francesa amb amanida - Fruita	Moniato al forn conill a la brasa amb tomàquet amanit - Fruita	Amanida complerta Peix forn amb patata i ceba Fruita	Crema de verdures Brotxeta de gall d'indi amb pa amb tomàquet - Fruita	Verdura de temporada ou passat per aigua amb pa de llavors - Fruita
	23	24	25	26	27
DINAR	Macarrons <b>S/OU</b> al pesto Trita d'espínacs <b>S/OU</b> i amanida ECO  Fruita ECO	Crema de carabassa i porro Hamburguesa mixta <b>S/OU</b> amb patates fregides  Fruita ECO	Arròs amb verdures  Peix fresc amb verdures al forn  Fruita	Amanida ECO  Cigrons ECO guisats amb tomata i ceba.  Fruita	Patata, mongeta i pastanaga Cuixetes de pollastre al forn i amanida ECO  logurt La Fageda
SOPAR	Cus cus amb verdures salmó a la papillote Fruita	Trita de patata i ceba amanida variada Fruita	Crema de verdures llom a la planxa amb pa amb tomàquet - Fruita	Verdura i patata filet de pollastre a la planxa amb amanida - Fruita	Sopa de pistons trita de carabassó i amanida - Fruita
	30				
DINAR	Bròcoli amb patata i un rajolí d'oli d'oliva Daus de pollastre al forn amb salsa de tomàquet de tomata  Fruita ECO				
SOPAR	Sopa de peix Formatge fresc, tomàquet amanit i olives - Fruita				

Totes les verdures són **ecològiques**, tallades i manipulades a la cuina de l'escola.

El peix fresc serà blau, sempre que el proveïdor ho pugui subministrar. El pa serà sempre integral.  
Revisat per la dietista Cristina Planella i Farrugia, educació en nutrició, salut i exercici físic.

**Servei d'acollida i menjador telf. 685 960 431**





## LA RECEPTE DE LA CUINERA DE L'ESCOLA MONTSE VIÑALS.

### AMANIDA DE PATATA I TONYINA

#### Ingredients:

- 4 ut patates mitjanes-grans
- 4 ut pebrot vermell
- 4 ut pebrot verd
- 150 gr tomàquet xerry
- 2 ut llaunes tonyina
- 2 ut llaunes petites d'olives
- 2 ut ou dur
- 1 ut ceba tendra
- Sal i oli d'oliva verge

#### Preparació:

- Posem a bullir les patates amb aigua i sal. També els ous a part.
- Tallem els pebrots, la ceba i els tomàquets i els posarem en un bol gran. Ho salem al gust. Tot seguit afegim la tonyina i les olives. Ho barregem tot.
- Un cop bullits els ous, els pelarem i deixarem a la nevera perquè es refredin. Un cop refredats, tallarem i afegirem al bol amb les verdures i tonyina.
- Un cop bullides les patates, les deixarem refredar per llavors pelar-les i tallar-les al tamany al gust per afegir-les al bol.
- Només queda deixar-ho a la nevera per servir-ho ben fred i amanit amb un bon raig d'oli d'oliva verge.
- BON PROFIT!!!