August catering

servei de menjador

Col·legi Joan Roig

basal

novembre de 2026

dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres
2 **Festiu**	**3** Crema de pastanaga *(pastanaga, ceba, patata i porro)* Fideus a la cassola *amb costella i pollastre*	**4** Brou casolà *amb fesols i fideuets (pastanaga,col,api,nap,porro,xirivia)* Aletes de gall dindi forn *amb amanida*	**5** Arròs blanc *amb sofregit de tomaca casolà.* Truita francesa forn *amb amanida*	**6** Patates noves cuites *amb mongeta fina* Bunyols de bacallà *amb enciam*
9 Espagueti *amb salsa de tomàquet casolà* Tronquets de lluç *amb amanida*	**10** Brou casolà *amb colcets (pastanaga,col,api,nap,porro,xirivia)* Quarts de Pollastre forn al romaní	**11** Llenties casolanes *amb verdures (sofregit amb bresa de verdures)* Medalló de lluç forn *amb amanida*	**12** Crema de carbassó *(carbassó, ceba, patata i porro)* Medalló de kale-quinua forn *amb amanida*	**13** Arròs amb xampinyons *(marca amb bolets i pèsols)* Truita de patates *amb enciam*
16 Arròs blanc amb Ou dur *i sofregit de tomaca casolà.* Llibrets de pernil i formatge *amb amanida*	**17** Espirals de verdures amb crema de formatge *i orenga* Filet de lluç al forn *amb salsa veluté de brou de peix*	**18** Patates noves amb pèsols Gall dindi planxa *amb salsa de tomàquet casolà*	**19** Brou casolà *amb pasta fina (pastanaga,col,api,nap,porro,xirivia)* Mandonguilles mixtes i bolets *(bresa amb bolets i hortalisses)*	**20** Cigrons casolans amb verdures *(sofregit amb bresa de verdures)* Arepa planxa *amb formatge, orenga i amanida*
23 Brou de peix *amb fideus i arròs* Rodó de lluç *amb enciam*	**24** Arròs amb verdures *(pastanaga, pèsols,mongeta,ceba,col brussel·les)* Hamburguesa de bacallà *amb salsa de tomàquet casolà*	**25** Crema de pèsols *(pèsols, ceba, patata i porro)* Tallarins amb tonyina *(marca amb tonyina i hortalisses)*	**26** Llenties casolanes *amb verdures (sofregit amb bresa de verdures)* Truita de patates *amb enciam*	**27** Amanida d'enciams *amb tomàquet, olives i daus de formatge* Llom guisat *amb salsa de bolets (bresa amb bolets i hortalisses)*
30 Crema de llenties *amb llet de coco* Pollastre al forn a la taronja				

El menú s'acompanya amb postre (4 dies fruita del temps i 1 dia de làctics "La Fageda")

El cuiner es reserva el dret de variar el menú (casos circumstancials)

Tenim al nostre abast els ingredients que composen cada àpat, podeu consultar-ho al mateix menjador o trucant als telefons del càtering.

26.04694 CAT | 26.03041 / T CCE