

MENÚ Setmanal 2021-2022

La Carral

Dl

DINAR: Espaguetis a la Napolitana (amb sofregit de tomàquet i ceba). Mandonguilles de vedella amb salsa d'ametlla i poma, acompanyades de patata laminada i pèsols. Flam de vainilla fet a casa amb galetes de canyella "Napolitana".

BERENAR: Pa de pessic.

SOPAR: Sopa de brou casolana. Salsitxa de porc o frankfurt, amb croquetes casolanes, patates fregides i amanida (enciam, tomàquet i olives). Plàtan.

Dm

ESMORZAR: Pa de motlle amb crema de cacau i galetes "Maria". Torrades amb formatge i embotits. Llet, llet amb cacau i suc varis (pinya, préssec o taronja).

DINAR: Arròs blanc amb salsa de tomàquet (i ou ferrat a partir de CS). Pollastre al forn amb poma i amanida. logurt natural ensucrat fet a casa.

BERENAR: Coca de pa amb xocolata amb llet.

SOPAR: Verdura (patata, mongeta tendra, pastanaga i ceba) amb barreta de peix. Pizza casolana de la Carral (amb pernil dolç i tonyina). Fruita del temps (maduixes/síndria/mandarina).

Dc

ESMORZAR: Xocolata desfeta amb magdalenes i melindros. Torrades amb formatge i embotits. Llet, llet amb cacau i suc varis (pinya, préssec o taronja).

DINAR: Macarrons amb sofregit de carn i tomàquet. Llibret de llom arrebossat amb formatge i patates xips. Flam de vainilla fet a casa amb galetes de canyella "Napolitana".

BERENAR: Pa de pessic.

SOPAR: Sopa de brou casolana. Salsitxa de porc o frankfurt, amb croquetes casolanes, patates fregides i amanida (enciam, tomàquet i olives). Plàtan.

Dj

ESMORZAR: Pa de motlle amb crema de cacau i galetes "Maria". Torrades amb formatge i embotits. Llet, llet amb cacau i suc varis (pinya, préssec o taronja).

DINAR: Arròs blanc amb salsa de tomàquet (i ou ferrat a partir de CS). Pollastre al forn amb poma i amanida. logurt natural ensucrat fet a casa.

BERENAR: Coca de pa amb xocolata amb llet.

SOPAR: Verdura (patata, mongeta tendra, pastanaga i ceba) amb barreta de peix. Pizza casolana de la Carral (amb pernil dolç i tonyina). Fruita del temps (maduixes/síndria/mandarina).

Dv

ESMORZAR: Xocolata desfeta amb magdalenes i melindros. Torrades amb formatge i embotits. Llet, llet amb cacau i suc varis (pinya, préssec o taronja).

DINAR: Espaguetis a la Napolitana (amb sofregit de tomàquet i ceba). Mandonguilles de vedella amb salsa d'ametlla i poma, acompanyades de patata laminada i pèsols. Flam de vainilla fet a casa amb galetes de canyella "Napolitana".

Important!

Cal que ens feu arribar a convivencies.alacarral@gmail.com el llistat dels infants i acompanyants que hagin de fer un règim alimentari especial (vegetarià, musulmà...) o que pateixin alguna al·lèrgia i/o intolerància alimentària (celíac, PLV...).

ATENCIÓ: No tindrem en compte els casos de "no m'agrada".

En casos d'al·lèrgia severa és recomanable que els pares es posin en contacte amb nosaltres, via correu electrònic, per preparar conjuntament el menú adaptat.

* Les escoles que feu la vostra estada de dimarts a dijous, l'últim dia dinareu: espaguetis a la Napolitana (amb sofregit de tomàquet i ceba). Mandonguilles de vedella amb salsa d'ametlla i poma, acompanyades de patata laminada i pèsols.

* El dia que marxeu, el postre del dinar serà gelat de diferents gustos.