

































COL·LEGI LESTONNAC
L'ENSENYANÇA
LLEIDA



MENÚ DEL SERVEI DE MENJADOR ESCOLAR MES DE FEBRER DE 2019

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
				Sopa de caldo de verdures ----- Truita de patata al forn amb amanida de tomàquet i pernil dolç ----- Fruita de temporada  
Lenties estofades amb pebrot roig, tomàquet i ceba ----- Salsitxa de pollastre al forn amb salsa de tomàquet ----- Fruita de temporada 4	Espaguetis a la napolitana amb formatge rallat ----- Maira frescs arrebossats amb amanida d'enciam i olives ----- Fruita de temporada    	Crema de carabassa amb patata i porro ----- Corder a la planxa amb tomàquet al forn ----- logurt natural 	Minestra de verdures amb patata ----- Gall d'indi al forn amb xampinyons ----- Fruita de temporada 7	Arròs blan bullit ----- Lluç fresc al forn amb salsa verda ----- Fruita de temporada  
Sopa de caldo de verdures ----- Truita de patata al forn amb amanida de tomàquet i pernil dolç ----- Fruita de temporada   	Puré de verdures amb pa torrat al forn ----- Pit de pollastre arrebossat amb amanida d'enciam, blat de moro i pastanaga ratllada ----- Fruita de temporada   	Cigrons guisats amb albergínia, tomàquet i ceba ----- Salmó fresc al forn amb crema de llet gratinada ----- logurt de llimona 	Risotto de bolets ----- Hamburguesa de vedella al forn amb salsa de tomàquet ----- Fruita de temporada 	Mongeta verda amb patata i pastanaga ----- Seitons frescs arrebossats amb amanida d'enciam i tonyina ----- Fruita de temporada  
Crema de carabassó amb pa torrat al forn ----- Gall d'indi al forn amb samfaina ----- Fruita de temporada 	Macarrons a la napolitana amb formatge rallat ----- Calamars frescs arrebossats amb amanida d'enciam ----- Fruita de temporada   	Minestra de verdures amb patata ----- Pernils de pollastre al forn amb allet i llimona ----- logurt de maduixa 	Arròs amb pebrot roig, carxofa i pèsols ----- Lluç fresc al forn amb cruixent de ceba i amanida d'enciam ----- Fruita de temporada 	Lenties estofades amb pebrot roig, tomàquet i ceba ----- Longanissa de porc al forn amb salsa de tomàquet ----- Fruita de temporada 22
Arròs blan bullit ----- Pinxos de pollastre al forn amb tomàquet al forn ----- Fruita de temporada 25	Cigrons guisats amb albergínia, tomàquet i ceba ----- Bacallà al forn amb all i oli gratinat i amanida d'enciam ----- Fruita de temporada 	Crema de carabassa amb patata ----- Mandonguilles de vedella amb salsa de tomàquet ----- Flam d'ou   	Mongeta verda amb patata i bròquil ----- Lluç fresc arrebossat amb amanida d'enciam i olives ----- Fruita de temporada  	



- Disposem de menú especial per aquells nens/es que portin prescripció mèdica de règim.
- Amb l'assessorament de Maria Romero Hermoso (Diplomada en Nutrició Humana i Dietètica).
- A l'adreça de correu electrònic menjador@lestonnacleida.cat donarem resposta als vostres dubtes, suggeriments i consultes
- Aliments subministrats per: ACOPEIX, BOTAN, CARNER, CASA SIBILLÓ, GRUPO SADA, CONGESPAN, FRUITES I VERDURES XAVIER CALVERA, JOAN ARQUÉS



COL·LEGI LESTONNAC
L'ENSENYANÇA
LLEIDA



RECOMANACIONS PER AL SOPAR MES DE FEBRER DEL 2019

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
				1 Hamburguesa de vedella amb tomata, ceba i pa integral Fruita
4 Mongeta verda amb porro i patata Sardines al forn amb pa integral amb tomata Fruita	5 Amanida amb quinoa Pollastre al forn amb carxofes Fruita	6 Truita d'espínacs i ceba amb pa integral amb tomata Fruita	7 Sopa de fideus integrals Salmó al forn amb espàrrecs Fruita	8 Amanida Truita a la francesa Fruita
11 Amanida amb arròs integral Tonyina al forn Fruita	12 Sopa de verdura i quinoa Gall d'indi a la planxa amb albergínia Fruita	13 Amanida amb arròs integral Truita de carabassó i ceba Fruita	14 Puré de verdura Lluç al forn amb patates Fruita	15 Pizza casolana de pernil dolç i xampinyons Fruita
18 Amanida Seitons arrebossats Fruita	19 Bròquil amb patata Truita de carxofa Fruita	20 Amanida amb lletíes i ou dur Fruita	21 Puré de pèsols Hamburguesa de vedella Fruita	22 Amanida Salmó al forn amb patata i ceba Fruita
25 Truita de carabassó, patata i ceba Fruita	26 Mongeta verda i pastanaga Sardines a la planxa Fruita	27 Amanida amb quinoa Truita a la francesa Fruita	28 Puré de verdura i patata Pollastre al forn amb xampinyons Fruita	