

Institut XXV Olimpíada

Febrer de 2017



Dilluns 30	Dimarts 31	Dimecres 1	Dijous 2	Divendres 3
		Crema de xampinyons amb rostes de pa torrat Bacallà al forn amb ceba i tomàquet Pa (Sense gluten) i fruita	Espaguetis (sense gluten) a la bolonyesa Cuixetes de pollastre al forn amb llit de ceba i patata Pa (Sense gluten) i iogurt de La Fageda	Mongetes blanques guisades amb xoriç (Sense gluten) Trita de carbassó i formatge amb enciam, blat de moro i olives Pa (Sense gluten) i fruita
Dilluns 6	Dimarts 7	Dimecres 8	Dijous 9	Divendres 10
Macarrons (Sense gluten) amb tomàquet i tonyina Hamburguesa a la planxa amb albergínia a la planxa Pa (Sense gluten) i fruita	Mongeta verda amb patata bullida Cuixetes de rap al forn amb salsa marinera i arròs blanc bullit Pa (Sense gluten) i fruita	Arròs a la cubana Gall d'indi a la planxa amb enciam i blat de moro amanit. Pa (Sense gluten) i fruit	Pèsols bullits amb saltejat de pernil i ceba Trita de patata i ceba amb enciam i tomàquet amanit Pa (Sense gluten) i fruita	Puré de pastanaga Llom al forn amb salsa d'ametlles (Sense gluten) amb enciam i tomàquet amanit. Pa (Sense gluten) i iogurt de La Fageda
Dilluns 13	Dimarts 14	Dimecres 15	Dijous 16	Divendres 17
Escudella catalana (cigrons, col, pilotetes, botifarra negra i pasta) (Sense gluten) Trita de pernil dolç i formatge amb enciam amanit. Pa (Sense gluten) i fruita	Raviolis (sense gluten) amb tomàquet i formatge Llom adobat a la planxa amb enciam i olives Pa (Sense gluten) i fruita	Cigrons bullits amb ou dur i raig d'oli d'oliva Medalló de lluç al forn amb ceba, patata i pèsols Pa (Sense gluten) i fruita	Coliflor amb tomàquet gratinada amb formatge Filets de pollastre a la planxa amb enciam, tonyina i pastanaga ratllada Pa (Sense gluten) i fruita	Arròs a la cassola amb costella de porc Peix a la planxa amb enciam, tomàquet i blat de moro Pa (Sense gluten) i iogurt de La Fageda
Dilluns 20	Dimarts 21	Dimecres 22	Dijous 23 "GRAS"	Divendres 24
Col i patata bullida Llom a la planxa amb pinya Pa (Sense gluten) i fruita	Sopa d'au amb cabell d'àngel (Sense gluten) Estofat de patata i sípia amb enciam Pa (Sense gluten) i iogurt de La Fageda	Espirals (sense gluten) de colors amb espinacs, dauets de formatge i panses de corinti Pollastre al forn amb ceba i taronja Pa (Sense gluten) i fruita	Arròs a la cubana Trita de patata i ceba amb guarnició de botifarra d'ou, enciam i tomàquet amanit. Pa i fruita	Puré de pastanaga Mandonguilles de vedella amb salsa de tomàquet. Pa i iogurt de La Fageda
Dilluns 27	Dimarts 28			
Macarrons (sense gluten) amb tomàquet i tonyina Botifarra a la planxa amb enciam, blat de moro i tomàquet amanit. Pa (Sense gluten) i fruita	Risotto de bolets i verdures (carbassó, ceba i pastanaga) Filet de palometa al forn amb enciam i tomàquet Pa (Sense gluten) i iogurt de La Fageda			

Menú del dinar supervisat per Silvia Gutiérrez.
Dietista – nutricionista
Col·legiada Núm: CAT636



RSIPAC: 26.07414/CAT
R.G.S.E.A.A: 26.015207/B