



# El dinar de campus, com a casa

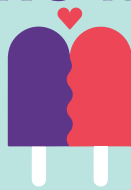
## TORN 1

Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
Ous remenats amb xampinyons i ceba	Amanida de lleties i tonyina (enciam, lleties, tomàquet, tonyina, carbassó, blat de moro)	Menestra de verdures saltada amb serrà	Macarrons a la bolonyesa (salsa napolitana casolana, carn mixta 50% porc 50% vedella)	Crema de carbassó (ceba, patata monalisa, carbassó, AOVE) (NO làctic)
Mandonguilles amb salsa de tomàquet i patates fregides	Cueta de lluç a la planxa (sense espines) amb patata al forn	Cinta de llom a la planxa amb amanida	Bacallà amb tomàquet amb verdures al forn	Croquetes de pernil serrà amb patates al forn
Fruita natural	logurt de natural	Fruita natural	logurt de maduixa	Fruita natural

## TORN 2

Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
Amanida de pasta tricolor (pastanaga, blat de moro, formatge, celerí, olives, maionesa psateuritzada 8 gr aprox)	Amanida russa	Macarrons amb tomàquet	Crema de carbassa (ceba, patata monalisa, carbassa, AOVE) (NO làctic)	Amanida de lleties (enciam, lleties, tomàquet, pastanaga, celerí, blat de moro, julivert)
Bunyols de bacallà (fregit) amb enciam i tomàquet	Hamburguesa mixta a la planxa (50% porc 50% vedella) amb patates	Nuggets de pollastre amb guarnició de verdures	Calamars a la romana amb patata al forn (8g maionesa aprox)	Cuixetes de pollastre al forn amb saltat de verdures
Fruita natural	logurt de natural	Fruita natural	logurt de maduixa	Fruita natural

Promovem l'òptim creixement i desenvolupament dels nostres infants i adolescents.  
 Cuina pròpia del Bar d'Horta. Menú el-laborat per l'equip de nutrició i el servei de restauració del CEM, el Bar d'Horta.



# El dinar de campus, com a casa

## TORN 3

Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
Amanida russa	Amanida verda completa amb tonyina	Cigrons saltats amb serrà i verdures	Crema de carbassó	Amanida d'arròs i lleties amb verdures de temporada
Cueta de lluç a la planxa (sense espines) amb patates fregides	Nuggets de pollastre amb guarnició de verdures	Filet de Tilapia sense espines a la planxa amb patates al forn	Roast Beef de llom al forn amb el seu suc del rostit amb verdures	Mandonguilles amb salsa de tomàquet i patates fregides
Fruita natural	logurt de natural	Fruita natural	logurt de maduixa	Fruita natural

## TORN 4

Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
Ous remenats amb xampinyons i ceba	Amanida de lleties i tonyina (enciam, lleties, tomàquet, tonyina, carbassó, blat de moro)	Menestra de verdures saltada amb serrà	Macarrons a la bolonyesa (salsa napolitana casolana, carn mixta 50% porc 50% vedella)	Crema de carbassó (ceba, patata monalisa, carbassó, AOVE) (NO làctic)
Mandonguilles amb salsa de tomàquet i patates fregides	Cueta de lluç a la planxa (sense espines) amb patata al forn	Pollastre a la planxa amb amanida	Bacallà amb tomàquet amb verdures al forn	Croquetes de pernil serrà amb patates al forn
Fruita natural	logurt de natural	Fruita natural	logurt de maduixa	Fruita natural

Promovem l'òptim creixement i desenvolupament dels nostres infants i adolescents.  
 Cuina pròpia del Bar d'Horta. Menú el·laborat per l'equip de nutrició i el servei de restauració del CEM, el Bar d'Horta.



# El dinar de campus, com a casa

TORN 5				
Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
Amanida de pasta tricolor (pastanaga, blat de moro, formatge, celerí, olives, maionesa pasteuritzada 8 gr aprox)	Amanida russa	Macarrons amb tomàquet	Crema de carbassa (ceba, patata monalisa, carbassa, AOVE) (NO làctic)	Amanida de lleties (enciam, lleties, tomàquet, pastanaga, celerí, blat de moro, julivert)
Bunyols de bacallà (fregit) amb enciam i tomàquet	Hamburguesa mixta a la planxa (50% porc 50% vedella) amb patates	Nuggets de pollastre amb guarnició de verdures	Calamars a la romana amb patata al forn (8g maionesa aprox)	Cuixetes de pollastre al forn amb saltat de verdures
Fruita natural	logurt de natural	Fruita natural	logurt de maduixa	Fruita natural

TORN 6				
Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
Amanida russa	Amanida verda completa amb tonyina	Cigrons saltats amb serrà i verdures	Crema de carbassó	Amanida d'arròs i lleties amb verdures de temporada
Cueta de lluç a la planxa (sense espines) amb patates fregides	Nuggets de pollastre amb guarnició de verdures	Filet de Tilapia sense espines a la planxa amb patates al forn	Roast Beef de llom al forn amb el seu suc del rostit amb verdures	Mandonguilles amb salsa de tomàquet i patates fregides
Fruita natural	logurt de natural	Fruita natural	logurt de maduixa	Fruita natural

Promovem l'òptim creixement i desenvolupament dels nostres infants i adolescents.  
 Cuina pròpia del Bar d'Horta. Menú el·laborat per l'equip de nutrició i el servei de restauració del CEM, el Bar d'Horta.