

Aquest any recuperem el menú internacional i farem un menú especial de 4 països diferents: França, Grècia, Alemanya i l'Índia. Comencem amb el país veí: La gastronomia francesa es caracteritza per la varietat: mantega, crema de llet, poma, patata, vi, salsitxes i formtage són els seus ingredients bàsics; però també pel seu refinament i salses tradicionals (beixamel, holandesa, tomàquet....)

Maig 2021



ESCOLA
GRAVI
Escola Cooperativa Catalana


dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres
---------	---------	----------	--------	-----------

3	4	5	6	7
Amanida de lleties	Sopa de brou	● Macarrons bolonyesa	▲● Arròs 3 delícies	Patata amb mongeta verda
Truita francesa	Pollastre al forn	Bunyols de bacallà	●■ Cigrons saltats amb all i julivert	Llom al forn
Amanida	Patata al forn	Fruita del temps	Fruita de temps	Amanida
logurt	▲ Fruita del temps			Fruita del temps

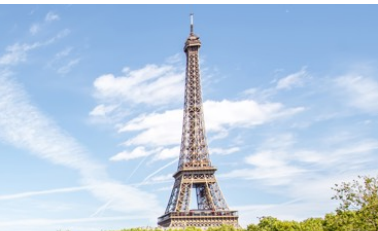
10	11	12	13	MENÚ FRANCÈS 14
----	----	----	----	-----------------

Crema de verdures	Arròs integral amb tomàquet	Amanida variada (enciam, tomàquet, cogombre.....)	Empedrat de mongeta blanca	■ <i>Patates Dauphinoise</i> ▲
Fideus a la cassola amb costelló	● Ous farcits amb tonyina El: truita de tonyina	■ Pizza Gravitana	▲● Melòs al forn	<i>Coq au vin</i> ●
Fruita del temps	Amanida	Fruita del temps	Amanida	<i>Fruita del temps</i>
	logurt	▲ El; Crema de porro	Fruita del temps	

17	18	19	20	21
----	----	----	----	----

Amanida d'arròs	Ensaladilla russa	Amanida de cigrons	Macarrons amb carbassó i formatge ●▲	
Truita de formatge	▲ Mandonguilles amb salsa	Llom al forn	Peix fresc ■	
Amanida	Fruita del temps	Cirerols al forn	Enciam i pastanaga	
logurt	▲	Fruita del temps	Fruita del temps	

24	25	26	27	28
----	----	----	----	----

	Lleties amb verdures	Sopa de peix	■● Pasta tricolor al pesto	▲● Crema de porro, naps i boniato
	Truita de patates	Escalopins en salsa	Peix fresc	■ Canelons ▲●
	Gelatina	Amanida	Amanida	Amanida
		Fruita del temps	Fruita del temps	Fruita del temps