






# ESCOLA FRANCESA DE LA MASSANA

## Menú Octubre 2019

Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
	<b>1</b> Crema de porros Botifarra amb mongetes Làctic	<b>2</b> Amanida mixta Fricandó amb verdures i arròs blanc Fruita	<b>3</b> Macarrons a la napolitana Peix a la planxa - G: Amanida Làctic	<b>4</b> Sopa minestrone Estofat de gall dindi amb pèsols Fruita
<b>7</b> Mongeta tendra amb patata Escalopa de vedella- G: Tomàquet amanit Fruita	<b>8</b> Llenties a la castellana Pollastre a la planxa amb xampinyons Làctic	<b>9</b> Meló amb pernil Salsitxa al forn: Patata Steak house Fruita	<b>10</b> Raviolis amb tomàquet Suquet de peix amb pastanaga Làctic	<b>11</b> Assortiment d'embotits Arròs de muntanya Fruita
<b>14</b> Tallarines amb tomàquet Llom a la planxa: Enciam i Remolatxa Fruita	<b>15</b> Crema de pèsols Rostit de vedella amb cuscús Làctic	<b>16</b> Mongeta verda saltejada Pollastre a la cassola Fruita	<b>17</b> Arròs a la cubana Peix al forn - G: Amanida Làctic	<b>18</b> Amanida catalana Pizza margarita Fruita
<b>21</b> Espaguetti napolitana Pollastre al forn: Enciam i olives Fruita	<b>22</b> Verdura amb patata Llom amb pernil dolç i formatge: Tomàquet provençal Làctic	<b>23</b> Amanida mixta Hamburguesa a la Planxa- G: Puré de patata Fruita	<b>24</b> Arròs a la jardinera Peix arrebossat G: Enciam i blat de moro Làctic	<b>25</b> Cigrons amb salsa verda jarret de vedella amb verduretes Fruita
<b>28</b> 	<b>29</b> 	<b>30</b> 	<b>31</b> 