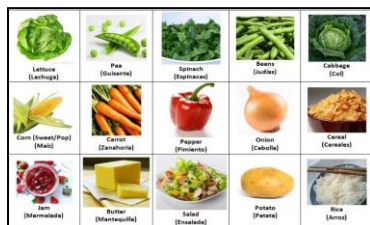




EAT in ENGLISH

Amb Paladarines



Aquest projecte el volem dedicar a una assignatura pendent per a tothom, l'aprenentatge d'una llengua estrangera en l'àmbit més quotidià.

El nostre objectiu és que des de les tasques més rutinàries del menjador escolar els nens aprenguin expressions de la llengua anglesa i aliments dels nostre menús, mitjançant el joc i l'hàbit diari del nostre espai.

Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
12 Macarrons a la napolitana Croquetes d'au Amanida Fruïta	13 Llenties estofades Truita amb pernil dolç amanida Fruïta	14 Mongeta tendre amb patates Hamburguesa de vedella a la planxa Amanida / Iogurt	15 Arròs casolà amb costelles Filet de lluç al forn amb salsa verda Amanida / Fruïta	16 Amanida d'estiu amb patates Salsitxes a la planxa amb allada Enciam Gelats
19 Crema de carbassa amb pastanaga Mandonguilles de vedella rostides amb xampinyons Amanida / Fruïta	20 Espagueti a la carbonara Filet de tilàpia al forn amb samfaina amanida Fruïta	21 Arròs tres delícies Llom al forn amb salsa espanyola amanida Iogurt	22 Empedrat Pit de pollastre arrebossat patates xips Fruïta	23 Sopa d'au Truita de patates amb formatge tendre amanida Préssec almívar
26 Amanida d'estiu amb pasta de colors Filet de lluç enfarinat Amanida Fruïta	27 Arròs amb salsa de tomàquet Botifarra a la planxa amb ceba Amanida / Fruïta	28 Cigrons estofats Truita amb espinaacs Tomàquet provençal (amb oli i orenga) Iogurt	29 Mongeta tendre rodona amb patates Rodó de vedella rostit amb salsa jardineria Amanida / Fruïta	30 Sopa de rap Pollastre "al ajillo" amanida Gelats

En tots els menús s'inclou pa i setmanalment 3 dies integral.

AMANIDES (Pastanaga, enciam, blat de moro, soja, remolatxa, tonyina i olives segons el dia)

TÈCNICA CULINÀRIA- Empedrat (Mongetes seques, pebrot verd i vermell, ceba, olives verdes i negres) / Crema de Carbassó: (carbassó, pastanaga, brou de verdura, porro) / Salsa Espanyola (ceba, all, tomàquet, pastanaga, porro, farina i vi) / Salsa Napolitana: Sofregit de verdures i tomàquet / Salsa Samfaina: (Oli, ceba, pebrot vermell, pebrot verd, tomàquet fregit i all mòlt) / Salsa Carbonara (Pernil dolç, llet, farina, ceba) / Salsa Verda: (All, julivert, pèsols i brou de peix)

FRUITA DEL TEMPS (SM: Taronja, poma, plàtan, kiwi, pera, raïm, síndria, meló, préssec)