

OBSERVACIONES SOBRE EL MENÚ DE FEBRERO 2018

Ensalada de crudités:	lechuga, pepino, maíz, rabanitos, espárragos blancos
Verduras Mediterráneo:	calabacín, berenjena, pimiento rojo, pimiento verde, cebolla
Ensalada americana:	lechuga, col, zanahoria, mahonesa
Arroz ECO criollo:	arroz, bacon, pasas, cebolla
Verdura tricolor:	judía verde, guisante, zanahoria, patata
Trinxat de Cerdanya:	patata, col, botifarra blanca, botifarra negra
Ensalada compuesta:	lechuga, pepino, tomate, huevo duro, olivas, zanahoria, rabanitos
Salade croutons et lardons:	lechuga, bacon, queso, cuadritos de pan
Menestra de verduras a la Bilbaína:	zanahoria, guisantes, coliflor, col de Bruselas, judía verde, cebolla, bacon
Hortalizas jardinera:	judía verde, guisante, zanahoria, patata

Para Collège y Lycée: Buffet de crudités y ensalada compuesta – Bol de crudités y ensaladas para los alumnos de Maternal y de Primaria

Para Primaire: Bol de crudités y ensaladas en mesa

Pescado fresco según mercado: merluza, bacalao, salmón, cazón, pez espada; al horno, a la plancha o rebozado

Salsas para pescado: salsa de tomate, salsa verde, salsa blanca, salsa tártara, salsa fina, salsa Roquefort, salsa beurre blanc

Fruta: plátano, manzana, pera, naranja, piña en su jugo, mandarina, melocotón en almíbar

Queso: Brie, Edam, Burgos, Manchego, Quesito, Havarty, Gouda, Emmental

Los cereales y legumbres utilizados para la realización de los menús son de procedencia Ecológica

La Ternera, Cerdo y Pollo utilizados para la realización de los menús es carne de proximidad

Plato o menú propuesto por los alumnos de CE2.3 en Comisión de Menús

Receta propia de la gastronomía francesa

