

Serveis / menús primer trimestre IES GUILLEM COLOM CASASNOVES

RESTAURANT (Dijous)	TAKE AWAY (Dijous)
<p>15.10.15 Cap de cuina: Camila Amanida tèbia de bolets i moneato amb escarola Mil fulles de carabassó i tomàtigues provençal Filets d'orada farcits d'esponacs Fricandó de vedela Tarta Tatín de peres ,safrà i cacao</p>	<p><i>Fixe: Tigres, croquetes, rollitos de primavera i Villaroi (pollastre)</i> 15.10.15 Creppes de pollastre amb curry Ciurons trempats Lluç amb salsa verda Gaspatxo Vichysoisse</p>
<p>22.10.15 Cap de cuina: Gabriel Pollastre a l'allet amb salsa Bacallà en tempura amb albergínies i pebres Rap al forn amb ametlles Chop suey Escoma de xocola y nata Cheesecake de xocolata</p>	<p>22.10.15 Canalons de carn Vol.au.vents de gambes Sopa juliana Crema de bolets Llampuga amb pebres</p>
<p>29.10.15 Cap de cuina:Emilio Sopa de ceba gratinada Tallarins amb tinta Bacallà al pil pil amb pastanague si mongetes verdes Pollastre al xilindron Tarta primavera</p>	<p>29.10.15 Llenties amb costella de porc Cocarrois Frit de carn amb sobrassada Paella mixta Caldereta de peix i marisc Espinacs a la crema</p>

Serveis / menús primer trimestre IES GUILLEM COLOM CASASNOVES

<p>5.11.15 Cap de cuina: Quique</p>	<p>5.11.15 Mongetes blanques amb cloïses Aguiat de pilotes Calamar en la seva tinta Crema d'ametlles Pollastre al curry Orades en escabetxo</p>
<p>12.11.15 Cap de cuina:Jonathan Pasta arrobata amb pollastre Arròs amb llagostins Salmó al cava Posta cartagenera</p>	<p>12.11.15 Consomé a les fines herbes amb profiterols de foie Callos a la Madrileña Bacalao a la Vizcaina Amanida de germinats amb fruites fresques i vinagreta de fraules Pastís de peix amb salsa Americana Costelles de xot amb costra de fines herbes.</p>
<p>19.11.15 Cap de cuina: Llorenç Coll Gyozas d'anec confitat Sushi tempuritzat Salmó amb verdures i salsa teriyaki Wook de pollastre Coulant de xocolata amb gelat d'ametlla</p>	<p>19.11.15 Canalons d'espínacs Ossobucco a la milanesa Crema de muscles Balnqueta de vedella Nuggets de peix amb salsa de gambes Conill amb ceba Salmó amb pasta de fulls</p>
<p>26.11.15 Cap de cuina: Bernat diaz Meló amb granadina i vodka Amanida de formatge arrebossat Lluç amb salsa verda Pollastre Tandoori</p>	<p>26.11.15 Crema de moniato i ceba Arròs brut Guatlleres amb xocolata Crema d'au Sushi i shashimi Llengua amb tàperes Peus de porc aguiats</p>

Serveis / menús primer trimestre IES GUILLEM COLOM CASASNOVES

<p>3.12.15 Cap de cuina: Aina</p> <p>Espaguetti a la putanesca Risotto amb bolets i gambes al curry Salmó en salsa de taronges de Sóller Rellom de porc amb salsa de formatge gorgonzola Panacota de formatge amb mango.</p>	<p>3.12.15 Crema dubarry Porc agredolç Amanida de salmó marinat Cocido madrilenyo Broquetes de peix i matic Broquetes d ecran i verdures Carxofes farcides d'espínacs i paté de Sóller.</p>
<p>11.12.15 (sopar de pares) Cap de cuina: Sebastià</p>	
	<p>17.12.15 Cap de cuina: Joan Gelabert</p> <p>(servei especial take away Nadal)</p> <p>Assortiment de pastes de fulls variades Quiche de marisc Pollastre farcit de carn i de torró Pollastre farcit de carn i de fruits secs Pollastre farcit de carn i verdures Timbal de porcella confitada i rap Coquilles de Sant Jacques Salmó amb salsa Nantua</p>
<p>18.11.15 (Sopar de profes) Cap de cuina: Dante.</p>	

Serveis / menús primer trimestre IES GUILLEM COLOM CASASNOVES