

Matseðill fyrir skólamat í Árskógar skóla

Vika	Mánudagur	Þriðjudagur	Miðvikudagur	Fimmtudagur	Föstudagur
4. - 8. júní	Hakkabuff með kartöflu-stöppu og brúnni sósu	Fiskur í marineringu með hrísgrjónum og sósu	Pasta í tómata með pepperóni og snittubrauði	Steiktur fiskur í raspi með kartöflum og koktailsósu	Súrmjólk, brauð og álegg
11. – 15. júní	Soðinn fiskur með kartöflum og rótar-grænmeti	Taco með nautahakki, hrísgrjónum, sýrðum rjóma, salsa o.fl	Plokkfiskur með rúgbrauði og smjöri	Núðlur með grænmeti og kjúkling	Grjónagrautur og kalt slátur
18. – 22. Júní	Baunabuff með hrísgrjónum og gúrku-sósu	Steiktur turmeric fiskur með með bankabyggi	Grísnitsel með kartöflubátum , grænmeti og sósu	Skóli velur 	Sveppasúpa, brauð og álegg
25. – 29. júní	Eggsteiktur þorskur með soðnum kartöflum	Lasagne með snittubrauði og grænmeti	Soðinn fiskur með kartöflum og rófum	Kjúklingsbitar með kartöflubátum hrásalati og kokteilsósu	Skyr með rjómaþingi, brauð og álegg
2. – 6. júlí	Soðið slátur með soðnum kartöflum og jafningi	Salsafiskréttur með röstikartöflum	Pottréttur með kartöflustöppu	Steiktur fiskur í raspi með hrísgrjónum og súrsætri sósu	Grjónagrautur og kalt slátur
9. – 13. júlí	Soðinn fiskur með kartöflum og rófum	Hakk og spaghetti og snittubrauði	Ofnsteiktur lax með bræddu smjöri og soðnum kartöflum	Kjúklingsbringur í raspi með hrísgrjónum og hvítlauks-sósu	Skyr með rjómaþingi, brauð og álegg

Með öllum réttum er boðið upp á ávexti og ferskt salat auk annars meðlætis.

Blágrýti ehf
Hafnarbraut 5
Sími: 868-1202
Netfang: basaltbistro@gmail.com