



# MENÚ DEL MES DE JUNY 2022



DILLUNS 30	DIMARTS 31	DIMECRES 1	DIJOUS 2	DIVENDRES 3
		ARRÒS <b>INTEGRAL</b> CALDÓS A LA MARINERA	PATATES ESTOFADES AMB CARN	VYCHOSSOISE amb llavors de carbassa i crostons de pa torrat
		MANDONGUILLES D'ELABORACIÓ CASOLANA EN SALS A LA JARDINERA amb cuscús i enciam	BACALLÀ ARREBOSSAT AMB SALS A TOMAQUET amb amanida d'enciam i moresc	PERNILETS DE POLLASTRE AL CURRY amb patates fregides
		FRUITA DEL TEMPS	FRUITA DEL TEMPS	GELAT / FRUITA DEL TEMPS
DILLUNS 6	DIMARTS 7	DIMECRES 8	DIJOUS 9	DIVENDRES 10
<i>Dia festiu</i>	PASTA AMB ESPINACS TENDRES i ceba caramel·litzada	AMANIDA TÈBIA DE VERDURES (pastanaga, mongeta tendra, patata)	EMPEDRAT DE MONGETES SEQUES, OLIVES NEGRES, CEB A I PEBROT	SOPA DE L'ÀVIA AMB PASTA FINA <b>INTEGRAL</b>
	TRUITA DE CARBASSÓ I CEB A amb enciam i tomaquets cirerol	LLOM ARREBOSAT amb amanida d'enciam i blat de moro	TORTITES DE PEIX AL FORN fetes a la nostra cuina amb xips de verdures	FRICANDÓ DE VEDELLA amb amanida d'enciam i motlle d'arròs
	FRUITA DEL TEMPS	FRUITA DEL TEMPS	BATUT DE XOCOLATA	FRUITA DEL TEMPS
DILLUNS 13	DIMARTS 14	DIMECRES 15	DIJOUS 16	DIVENDRES 17
AMANIDA DE LLENTIES amb salsa vinagreta	ARRÒS <b>INTEGRAL</b> AMB SOFREGIT DE CEB A I TOMAQUET NATURAL	MONGETA VERDA AMB PATATA	ESPAGHETTIS AMB SALS A FUNGHI	CREMA TÈBIA DE VERDURES amb crostons torrats al forn
ASSORTIT DE CROQUETES I VARETES DE LLUÇ amb amanida d'enciam i ravenets	LLUÇ AL FORN AMB SALS A DE DRAC amb amanida d'enciams variats i xips de moniato	BOTIFARRA AL FORN i pa de pagès amb tomaquet	TRUITA FRANCESA DE PERNIL DOLÇ I FORMATGE amb hummus i enciam amanit	HAMBURGUESA CASOLANA amb amanida d'enciam i motlle de quinoa
IOGURT NATURAL	FRUITA DEL TEMPS	FRUITA DEL TEMPS	FRUITA DEL TEMPS	GELAT / FRUITA DEL TEMPS
DILLUNS 20	DIMARTS 21	DIMECRES 22		
SALTEJAT D'ARRÒS TRES DELÍCIES (pastanaga, gall dindi, pèsols i blat de moro)	CIGRONS AMB DAUS DE TOMAQUET AMANIT AMB PESTO (albahaca, all i oli d'oliva)	MACARRONS A LA CARBONARA		
TRUITA DE PATATES AL FORN amb enciam i blat de moro	BUNYOLS DE PEIX fetes a la nostra cuina amb tempura de verdures	LLAGRIMES DE POLLASTRE AL FORN amb enciam amanit i patates chips		
FRUITA DEL TEMPS	IOGURT NATURAL	GELAT / FRUITA DEL TEMPS		



## Bon estiu!



- Oferim **aigua i pa d'acompanyament** (oferim integral Dimarts i Dijous) en tots els àpats que conformen el menú.
- Utilitzem oli d'oliva verge extra per cuinar i amanir.
- Fem servir fruita i verdura de temporada i de proximitat.
- Les carns que oferim són de granges de proximitat.
- La nostra cuina vetlla per la utilització de productes de proximitat i ecològics, sempre que sigui possible.

### OFERIM DIFERENTS ACTIVITATS DE LLEURE AL MIGDIA.

Pels nens que hagin de fer un règim especial disposem de menús alternatius que atenen a les necessitats dietètiques: dietes eventuais, al·lèrgies o intoleràncies alimentàries.

Vetllem pels gustos i la bona nutrició dels infants sense deixar de banda l'equilibri setmanal del menú. De tant en tant, donarem alguna sorpresa com a postres.

Menús elaborats segons les directrius del Departament d'Ensenyament (Agència de Salut Pública de Catalunya) i revisats per una dietista. (Per causes alienes a nosaltres, pot haver-hi algun canvi en els menús).