



MENÚ DEL MES DE JUNY 2023



DILLUNS 29	DIMARTS 30	DIMECRES 31	DIJOURS 1	DIVENDRES 2
			PATATES ESTOFADES AMB CARN	ARRÒS CALDÓS A LA MARINERA
			BACALLÀ ARREBOSSAT amb amanida d'enciam i moresc	PERNILETS DE POLLASTRE AL CURRY amb patates fregides i enciam
			FRUITA DEL TEMPS	GELATS VARIATS
DILLUNS 5	DIMARTS 6	DIMECRES 7	DIJOURS 8	DIVENDRES 9
<i>Dia festiu</i>	PASTA AMB ESPINACS TENDRES i ceba caramel·litzada	ARRÒS CALDÓS AMB SALSITXES, PÈSOLS I VERDURETES	EMPEDRAT DE MONGETES SEQUES, OLIVES NEGRES, CEBA I PEBROT	SOPA DE L'ÀVIA AMB PASTA FINA INTEGRAL
	TRUITA DE CARBASSÓ I CEBA amb enciam i tomàquets cirerol	BUNYOLS DE PEIX fets a la nostra cuina amb xips de verdures	POLLASTRE AL FORN amb enciam amanit i cuscús	FRICANDÓ DE VEDELLA amb amanida d'enciam i motlle d'arròs
	FRUITA DEL TEMPS	FRUITA DEL TEMPS	FLAM CASSOLA	FRUITA DEL TEMPS
DILLUNS 12	DIMARTS 13	DIMECRES 14	DIJOURS 15	DIVENDRES 16
AMANIDA DE LLENTIES amb salsa vinagreta	ARRÒS INTEGRAL AMB SOFREGIT DE CEBA I TOMÀQUET NATURAL	PATATA I MONGETA VERDA saltades amb all i julivert	ESPAGHETTIS AMB SALSAL FUNGHI	VICHISSOISE DE PORRO, CEBA, PASTANAGA I PATATA amb crostons torrats al forn
ASSORTIT DE CROQUETES I VARETES DE LLUÇ amb amanida d'enciam i ravenets	LLUÇ AL FORN AMB SALSAL DE DRAC amb amanida d'enciams variats i xips de moniato	BOTIFARRA AL FORN i pa de pagès amb tomàquet	TRUITA FRANCESA DE PERNIL DOLÇ I FORMATGE amb hummus i enciam amanit	HAMBURGUESA CASOLANA amb amanida d'enciam i motlle de quinoa
IOGURT NATURAL ECOLÒGIC	FRUITA DEL TEMPS	FRUITA DEL TEMPS	FRUITA DEL TEMPS	GELATINA AMB FRUITA NATURAL
DILLUNS 19	DIMARTS 20	DIMECRES 21	DIJOURS 22	
SALTEJAT D'ARRÒS TRES DELÍCIES (pastanaga, gall dindi, pèsols i blat de moro)	CIGRONS ESTOFATS AMB VERDURES	BROU TEBI AMB PASTA FINA	MACARRONS A LA NAPOLITANA	
TRUITA DE PATATES AL FORN amb enciam i olives	TORTITES DE PEIX AL FORN fets a la nostra cuina amb tempura de verdures	PIZZA CASOLANA DE PERNIL DOLÇ I FORMATGE amb mèsclum d'enciams i remolatxa	LLAGRIMES DE POLLASTRE AL FORN amb enciam amanit i patates chips	
FRUITA DEL TEMPS	IOGURT NATURAL ECOLÒGIC	FRUITA DEL TEMPS	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).