


# Juny 2024

## CEE CONCHA ESPINA

## MENÚ **SENSE CARN**

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<b>3</b> MACARRONS AMB SOFREGIT DE VERDURES DE L'HORT TRUITA DE FORMATGE AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES FRUITA DEL TEMPS	<b>4</b> BLEDA AMB PATATA <b>PEIX AL FORN</b> AMB AMANIDA D'ENCIAM I PIPES DE GIRA-SOL FRUITA DEL TEMPS	<b>5</b> SOPA <b>DE VERDURES</b> <b>CROQUETES DE BACALLÀ</b> AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO FRUITA DEL TEMPS	<b>6</b> ARRÒS AMB TOMÀQUET LLUÇ AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA FRUITA DEL TEMPS	<b>7</b> CREMA DE NAP I CARBASSA <b>OUS DURS</b> AMB SALSETA I PATATES IOGURT
<b>10</b> MINISTRA DE VERDURES CASOLANA FIDEUÀ MARINERA FRUITA DEL TEMPS	<b>11</b> RISOTTO DE BOLETS <b>PEIX</b> ARREBOSSAT AMB AMANIDA D'ENCIAM I TOMÀQUET FRUITA DEL TEMPS	<b>12</b> LLENTIES <b>ESTOFADES AMB VERDURES</b> TRUITA FRANCESA AMB ENCIAM I BLAT DE MORO FRUITA DEL TEMPS	<b>13</b> AMANIDA DE PATATA, TONYINA I OLIVES PEIX A LA LLI MONA AMB ENCIAM I PASTANAGA IOGURT	<b>14</b> PURÉ DE CARBASSÓ I PASTANAGA <b>OUS REMENATS</b> AMB SALSA DE TOMÀQUET  POMA AL FORN AMB CANYELLA
<b>17</b> AMANIDA ARRÒS <b>(S/CARN)</b> TRUITA DE CARBASSÓ AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA FRUITA DEL TEMPS	<b>18</b> BRÓCOLI AMB PATATA <b>LLUÇ</b> AL XILINDRÓN AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	<b>19</b> CIGRONS ESTOFATS MARMITAKO DE PEIX FRUITA DEL TEMPS	<b>20</b> VICHYSOISE HAMBURGUESA <b>DE PEIX/VEGETAL</b> AMB PA I PATATES FRUITA DEL TEMPS	<b>21</b> <b>MENÚ DE FINAL DE CURS SENSE CARN</b>

Les fruites del temps són: albercoc, préssec, síndria, nectarina, meló, pruna,... Descobreix-les totes [aquí](#)  
Es servirà pa integral.  
Ús d'oli d'oliva per cuinar i oli d'oliva verge per amanir. Oli de gira-sol alt oleic per fregir.  
Ús de sal lodada per cuinar.  
Peix fresc de les llotja de Palamós, varietats com: seitó, maira, canana,...  
Menús elaborats pel departament de Dietètica i Nutrició.  
Tenim a la seva disposició el llistat d'ingredients i al·lèrgens de cada plat.



# Bon estiu a tothom!!