

JUNY

2024

BON PROFIT!!

| DILLUNS | DIMARTS | DIMECRES | DIJOUS | DIVENDRES |
|---|--|---|---|--|
| | | | | |
| 3 Farcellets de verdures amb salsa de pebrot Macarrons a la bolonyesa Gelats | 4 lleties guisades Sèpia arrebossada amb tomada amanida Fruita | 5 Arròs amb verdures i tomata Truita de pernil de gall d'indi amb enciam i blat de moro logurt ECO | 6 Patata, mongeta verda i pastanaga Filet de lluç enfarinat amb enciam i olives Fruita | 7 Amanida de pasta Pollastre al forn Poma ECO |
| 10 Espaguetis amb tomata i formatge Hamburguesa de vedella ECO amb tomata amanida Fruita | 11 Crema freda de porro Cigrons amb sèpia Fruita | 12 Amanida d'arròs Contraçuixa de pollastre a la planxa amb enciam i blat de moro Fruita | 13 Amanida russa Filet de lluç a la planxa amb all i julivert amb enciam i tomata logurt ECO | 14 Fesolets amb patata Truita de Carbassó i ceba amb enciam i olives Fruita |
| 17 Arròs amb tomata Contraçuixa de pollastre a la planxa amb xampinyons saltats Fruita | 18 Cigrons amb patata Filet de lluç al forn amb ceba tomata i all i julivert Fruita | 19 Macarrons bolonyesa Truita de carbassó i ceba amb enciam i olives Fruita | 20 Patata, mongeta verda i pastanaga Gall d'indi guisat Poma ECO | 21 Espaguetis amb tomata i formatge Salsitxes de pollastre al forn amb ceba i xips Gelats |
| 24 | 25 | 26 | 27 | 28 |
| | | <p>NOTES:</p> <p><i>Menú revisat per la dietista Emma Brugué Pascual, Diplomada en nutrició humana i dietètica, n° col·legiada CODINUCAT: CAT000016</i></p> | | |



Teca & Xerínola