

# JUNY 21

# BASAL

# ESCOLA SANT JORDI

## DILLUNS

## DIMARTS

## DIMECRES

## DIJOUS

## DIVENDRES

1 Arròs amb verdures  
(ceba, carbassó i pebrot)  
Truita a la francesa amb  
amanida (enciam, olives  
farcides i panís)  
Fruita de temporada

2 Crema d'albergínia esca-  
libada  
Fricandó  
Iogurt

3 Llenties guisades amb  
verdures  
Filet de peix amb sanfaina  
Fruita de temporada

4 Espaguetis amb hortalis-  
ses triturades i tomàquet  
(formatge ratllat  
Croquetes de carn amb  
encaim i cogombre  
Gelat

7 Mongeta tendrà amb pa-  
tata  
Pollastre al forn amb pata-  
ta i ceba  
Fruita de temporada

8 Cigrons amb verdures  
Lluç a l'ametlla  
Fruita de temporada

9 Arròs 3 delícies (pèsols,  
pastanaga, panís i p. cuit)  
Truita a la francesa amb  
tomàquet forn  
Iogurt

10 Crema de verdures i  
llegums  
Hamburguesa amb escalibada  
Fruita de temporada

11 Macarrons bolonyesa  
(formatge ratllat)  
Varetes de peix amb ama-  
nida verda  
Gelat

14 Arròs a la milanesa  
(pernil país, pèsols  
Filet de peix arrebossat amb  
amanida verda  
Fruita de temporada

15 Crema de carbassó  
Mandonguilles a la jardine-  
ra  
Fruita de temporada

16 Llenties guisades amb  
verdures  
Suquet de peix amb pata-  
tes xips  
Iogurt

17 Sopa de pistons  
Truita de patata amb  
tomàquet fregit  
Cóc casolà

18 Espirals amb tonyina  
(formatge ratllat)  
Nuggets de carn amb ama-  
nida de tomàquet i olives  
farcida.  
Gelat

21 FESTA D-ESTIU  
Canalons  
Pizza de formatge i pernil  
cuit amb amanida verda  
Natilla

22 FESTA FINAL DE  
CURS  
Macarrons napolitana  
(formatge ratllat  
SANjacobos tomàquet forn  
Gelat

Tradicionarius catering es reserva el dret de modificar els menús sempre que sigui per causes alienes a la seva voluntat

Lluïsa Garriga Balagué  
NHD Col·legiada: CAT001664

**Tradicionarius**  
Catering