



# MENÚ ESCOLAR JUNY 2023

ESCOLA POMPEU FABRA


SENSE PORC



POLIND. PERAFORT C/ DEL PINAR 8-B 43152 PERAFORT TLF.: 877 604 004

administracio@cateringcd.com / www.cateringcd.com / dietetica@cateringcd.com

MENÚ REVISAT PER CATI 401

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
			<b>1</b> Amanida d'arròs (tomàquet, gall dindi i olives) *** Pizza italiana amb patates xips *** Pastis i refresc 0/0 <b>MENÚ FINAL DE CURS</b>	<b>2</b> Crema de carbassó amb rostes de pa *** Rap al forn amb salsa i pèsols *** Fruita i pa integral
<b>5</b> Bajoca, pastanaga i patata *** <b>Llonganissa de pollastre amb enciam i olives</b> *** Fruita de temporada	<b>6</b> Arròs amb verdures *** Truita d'espínacs amb tomàquet amanit *** Fruita de temporada	<b>7</b> Amanida de cigrons (tomàquet, pastanaga i olives verdes) *** Hamburguesa d'au amb carbassó arrebossat *** Fruita i pa integral	<b>8</b> Macarrons integrals a la carbonara (nata i gall dindi) *** Lluç a la planxa amb samfaina *** Fruita de temporada	<b>9</b> Amanida de patata (tomàquet, tonyina i olives) *** Mandonguilles de pollastre a la jardinera *** logurt natural
<b>12</b> Crema de carbassa *** Croquetes de bacallà amb enciam i moresc *** Fruita de temporada	<b>13</b> Espaguetis amb salsa de tomàquet i formatge *** <b>Gall dindi amb tomàquet al forn</b> *** Fruita i pa integral	<b>14</b> Ensaladilla russa (patata, pastanaga, bajoca, pèsols, tonyina, ou dur i maionesa) *** Pollastre al forn amb xampinyons *** logurt natural	<b>15</b> Llenties estofades amb verdures *** Ous durs amb tomàquet i tonyina *** Pinya	<b>16</b> Amanida d'arròs (enciam, pastanaga, olives negres i gall d'indi) *** Rap amb salsa verda *** Fruita de temporada
<b>19</b> Menestra de verdures *** Escalopa de pollastre amb enciam i pastanaga *** Fruita i pa integral	<b>20</b> Cigrons amb espínacs *** Lluç amb ceba al forn *** Fruita de temporada	<b>21</b> Bajoca amb patata *** Pernillets de pollastre amb tomàquet al forn *** Fruita de temporada	<b>BON ESTIU!!!</b> 	

COSTA DAURADA CATERING FOMENTA EN ELS SEUS PLATS ELS PRODUCTES ECOLÒGICS, DE PROXIMITAT I DE TEMPORADA