

DILLUNS

1 Crema de carbassó
(*) Daus de gall dindi saltats amb samfaina (tomàquet, pebrots, ceba i albergínia)
Fruita del temps i pa integral

8 Pèsols amb patata
(*) Botifarra d'au al forn amb cuscús
Fruita del temps i pa integral

15 Crema de carbassa amb crostons
Hamburguesa de vedella a la planxa amb amanida (enciam, tomàquet i olives)
Fruita del temps i pa integral

DIMARTS

2 Macarrons integrals al pomodoro (tomàquet i alfàbrega)
Trita de patata amb amanida (enciam, pastanaga i blat de moro)
Fruita del temps i pa integral

9(*) Amanida d'estiu (patata, tomàquet i olives)
Trita francesa amb formatge i amanida (cogombre, pastanaga i blat de moro)
Fruita del temps

16 Trinxat de verdures (col i patata)
Llenties ECO estofades amb arròs
Fruita del temps

DIMECRES

3 Mongetes blanques guisades amb verdures (carbassa i ceba)
Pollastre arrebossat amb amanida (enciam, olives i cogombre)
Fruita del temps

10 Arròs integral amb tomàquet
Cigrons ECO guisats amb verdures (carbassó i pastanaga)
Fruita del temps i pa integral

17 Arròs amb verdures (pastanaga, porros i xampinyons)
(*) Pernillets de pollastre amb patata panadera al forn
Fruita del temps i pa integral

DIJOUS

4 Mongeta verda amb patata
Llenties ECO estofades amb porros i pastanaga
Fruita del temps

11(*) Fideuà vegetal amb brou casolà (mongeta verda, carbassa i ceba)
(*) Pit de gall dindi arrebossat amb amanida (enciam, pastanaga i blat de moro)
logurt sostenible natural sense sucre

18 Cigrons saltats amb pebrots i ceba
Trita de carbassó amb amanida (enciam, blat de moro i cogombre)
Fruita del temps ECO

DIVENDRES

5 Arròs 3 delícies (blat de moro, pastanaga, pèsols i salsa de soja)
(*) Trita francesa amb amanida (tomàquet i enciam)
logurt sostenible natural sense sucre

12 Bròquil amb patata
Contra cuixa de pollastre a l'allet amb amanida (enciam, pastanaga i olives)
Fruita del temps

19 **MENÚ FINAL DE CURS**
Pasta integral amb tomàquet i formatge
Contra cuixa de pollastre al forn amb amanida (enciam, pastanaga i olives)
Gelats de terrina

ESCOLA ROSSELLÓ PÒRCEL

HALAL SENSE PEIX

CENTENARI GAUDÍ
1926-2026 • DE L'ART A LA TAULA

L'ESTIU MÉS GAUDÍ!

El curs acaba amb un mosaic de colors!

Com el trencadís, el nostre plat és un mosaic de colors i sabors. Menja fruita fresca i hidrata't bé per a un estiu ple d'aventures

Visca les vacances!

Bon profit i feliç esport!

Hola, soc CAROTET!
Al juny: beu aigua, menja fruita fresca i celebrem el FINAL DE CURS amb energia!

Bons Habits! Beu aigua fresca cada dia, perquè la hidratació sense sucre manté el cos actiu i la ment concentrada.

EN TOTS ELS ÀPATS S'INCLOU PA I AIGUA

Es menús són cuinats a part, per caràcter mèdic, cultural i/o religiós

Menús supervisats per
Dietista-Nutricionista
Col·legiada n°CAT002423

[Signature]