

MENÚ MAIG I JUNY CURS 23/24

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<p>Mongeta tendra i patata Llom a la planxa amb enciam i tomàquet Fruita 27/5</p>	<p>Llenties estofades amb verdures Truita de tonyina amb enciam, pastanaga i olives Iogurt 28/5</p>	<p>Amanida variada d'enciams Canelons de carn amb beixamel gratinats al forn Fruita 29/5</p>	<p>Macarrons amb oli d'oliva orenga i formatge Croquetes de Bacallà amb enciam Fruita 2/5 i 30/5</p>	<p>Humus de cigrons amb totopos Aletes de pollastre al forn i amanida Fruita 3/5 i 31/5</p>
<p>Coliflor i patata (al forn gratinat amb beixamel) Remenat d'ou amb pernil i amanida Fruita 6/5 i 3/6</p>	<p>Crema de carbassó i pastanaga Macarrons a la bolonyesa amb formatge ratllat Fruita 7/5 i 4/6</p>	<p>Empedrat de mongetes (pebrot, tomàquet, tonyina i olives) Rodanxes de lluç al forn amb amanida Iogurt Fruita 8/5 i 5/6</p>	<p>Arròs integral amb salsa de tomàquet Pollastre rostit amb allada i amanida Fruita 9/5 i 6/6</p>	<p>Amanida complerta (enciam, tomàquet olives i tonyina) Estofat de gall d'indi amb ceba Fruita 10/5 i 7/6</p>
<p>Amanida Russa amb maionesa Filet de Lluç arrebossat amb enciam i blat de moro Iogurt 13/5 i 10/6</p>	<p>Mongeta tendra i patata bullida Mandonguilles de vedella amb salsa de tomàquet Fruita 14/5 i 11/6</p>	<p>Espirals de colors amb oli d'oliva i alfàbrega Pernilet de gall d'indi al forn i amanida Fruita 15/5 i 12/6</p>	<p>Cigrons amb patata i oli Truita de formatge amb amanida Fruita 16/5 i 13/6</p>	<p>Arròs amb saltat de verdures Pit de pollastre a la planxa amb enciam Fruita 17/5 i 14/6</p>
<p>Tallarines amb salsa de tomàquet Pollastre al forn amb enciam blat de moro Fruita 17/6</p>	<p>Arròs amb sofregit casolà Rostit de llom al forn amb salsa de prunes Fruita 21/5 i 18/6</p>	<p>Minestra de verdures Hamburguesa de vedella a la planxa i amanida Fruita 22/5 i 19/6</p>	<p>Llenties a la jardineria Truita de patata i ceba amb enciam i remolatxa Iogurt 23/5 i 20/6</p>	<p>Cuscús amb hortalisses Bacallà amb samfaina Iogurt 24/5 i 21/6</p>

- 1 Cacauets
 2 Fruits secs
 3 Mostassa
 4 Soja
 5 Ous
 6 Tramussos
 7 Llet
 8 Peix
 9 Gluten
 10 Sèsam
 11 Api
 12 Sulfit
 13 Mol·luscos
 14 Crustacis

La fruita del mes es valorarà tenint en compte el mercat en que estem; **durant els quatre dies de la setmana la fruita serà diferent.** Durant dos dies a la setmana el pa s'ofereix **integral**.
 *Comercial o elaborada a partir d'ou pasteuritzat. Tots els menús s'adapten a les diferents necessitats de l'alumne, per motius d'al·lèrgies, intoleràncies o religió. El servei de menjador utilitza tant per cuinar com per amanir, oli d'oliva verge.

