

	Dilluns 2/6	Dimarts 3/6	Dimecres 4/6	Dijous 5/6	Divendres 6/6
1r	AMANIDA D'ESPIRALS (daus de tomàquet, olives negres, blat de moro, gall dindi fumat i orenga)	AMANIDA D'ARRÒS (daus de tomàquet, cranc, olives verdes i pinya)	CREMA DE VERDURES (temporada)	MENESTRA CASOLANA (patata, mongeta verda, pastanaga i coliflor)	MONGETES SEQUES, PASTANAGA I PATATA
2n	CANYA DE LLOM A LA PLANXA	CROQUETES DE BACALLÀ	DAUS DE VEDELLA ESTOFATS	LLUÇ AL FORN (amb ceba i tomàquet natural)	POLLASTRE AL FORN (ceba i tomàquet natural)
Ac.	JULIANA D' ENCIAM	MONGETA VERDA SALTEJADA	PÈSOLS SALTEJATS	AMANIDA DE TEMPORADA	VERDURA BULLIDA (temporada)
P.	FRUITA NATURAL	FRUITA NATURAL	GELAT	FRUITA NATURAL	IOGURT
	  	     	     		   

RECOMANACIÓ PER SOPAR:	Torrada (pa de cereals) d'escalivada	Bròquil amb patata i cansalada	Cintes de pasta amb xampinyons	Crema de pastanaga i carbassa	Amanida vegetal tricolor
	Quixetes de pollastre amb pèsols i pastanaga	Hamburguesa ecològica de llegum i fines herbes	Cueta de rap a la marinera	Biquini de pernil i formatge	Arròs a la cubana amb ou ferrat
	Fruita	Iogurt	Macedònia de fruita de temporada	Fruita	Fruita

-Cada plat anirà acompanyat d'una ració de pa.
-PRODUCTES ECOLÒGICS: El pollastre, totes les llegums, tota la pasta, l'arròs blanc i integral, sal, pa ratllat, farina, alls, carbassó, porros, api, pastanaga, enciams, pebrot vermell, totes les pomes i peres. La resta de productes són de proximitat. El peix és de producció nacional.



L'elaboració de tots els plats es realitzarà amb ingredients aptes per a les necessitats alimentàries especials de cada infant. En cas contrari s'indica el plat substitutiu.
Menú validat per IADIN (Institut d'Assessorament Dietètic i Nutricional). Col·legiat N° CAT000659

	Dilluns 9/6	Dimarts 10/6	Dimecres 11/6	Dijous 12/6	Divendres 13/6
1r		LLENTIES ESTOFADES AMB VERDURES (sofregit de ceba, all, pebrot vermell i tomàquet)	MONGETA VERDA AMB PATATES BULLIDES	MACARRONS A LA NAPOLITANA (sofregit de ceba, alls i tomàquet) AMB FORMATGE RATLLAT	ARRÒS TRES DELÍCIES (cranc, blat de moro i pernil cuït)
2n	F E S T I U	TRUITA A LA FRANCESA	CASSÓ EN ADOB SUAU	LLOM ARREBOSSAT (farina, ou i pa ratllat)	LLUÇ AL FORN (amb ceba i tomàquet natural)
Ac.		AMANIDA DE TEMPORADA	ENCIAM, TOMÀQUET I BLAT DE MORO	VERDURA A LA PLANXA/FORN (temporada)	MONGETA VERDA I PATATES BULLIDES
P.		GELAT	FRUITA NATURAL	IOGURT	FRUITA NATURAL
		  		    	    

RECOMANACIÓ PER SOPAR:		Amanida d'arròs amb panses	Amanida de tomàquet i formatge fresc amb oli i orenga	Puré de verdures i favetes	Pasta de full amb espinacs i formatge
		Broquetes de conill amb enciam de colors	Bistec de vedella planxa amb patates xips	Croquetes de Quinoa amb juliana d'enciam i api	Truita de patates i ceba amb tomàquet xerri
		Fruita	Iogurt	Fruita	Poma al forn

-Cada plat anirà acompanyat d'una ració de pa.
-PRODUCTES ECOLÒGICS: El pollastre, totes les llegums, tota la pasta, l'arròs blanc i integral, sal, pa ratllat, farina, alls, carbassó, porros, api, pastanaga, enciams, pebrot vermell, totes les pomes i peres. La resta de productes són de proximitat. El peix és de producció nacional.



L'elaboració de tots els plats es realitzarà amb ingredients aptes per a les necessitats alimentàries especials de cada infant. En cas contrari s'indica el plat substitutiu.
Menú validat per IADIN (Institut d'Assessorament Dietètic i Nutricional). Col·legiat N° CAT000659

	Dilluns 16/6	Dimarts 17/6	Dimecres 18/6	Dijous 19/6	Divendres 20/6*
1r	CREMA DE LLEGUMS I VERDURA	ARRÒS AMB SALSÀ DE TOMÀQUET CASOLANA	TALLARINES A LA AMATRICIANA (salsà de tomàquet casolana amb bacó)	CREMA DE VERDURES (patata, mongeta tendra, bledes, pastanaga i patata)	
2n	BACALLÀ A L'ANDALUSA (fregit amb farina)	POLLASTRE A LA PLANXA	BASTONETS DE LLUÇ CASOLANS (farina, ou i pa ratllat)	TRUITA DE FORMATGE	
Ac.	MONGETA VERDA SALTEJADA	VERDURA SALTEJADA (temporada)	AMANIDA DE TEMPORADA	ENCIAM I PASTANAGA	
P.	FRUITA NATURAL	FRUITA NATURAL	FRUITA NATURAL	MACEDÒNIA DE FRUITES	
	Carn planxa	Peix planxa	Sense carn Salsà napolitana Carn planxa Sense porc	Sense làctic Sense Formatge Pollastre planxa Sense làctic	
RECOMANACIÓ PER SOPAR:	Espàrrecs verds a la planxa amb romesc	Amanida de patata amb canonges i pipes	Gnoquis amb oli i alfàbrega	Arròs integral amb verdures	
	Llom a la planxa amb puré de poma i patates	Ous al plat amb rodanxa de xoriç	Mandonguilles de llegum amb salsà casolana de tomàquet	Daus de tonyina saltats amb salsà de soja	
	Plàtan amb rajolí de xocolata	Fruita	Fruita	logurt	

- Cada plat anirà acompanyat d'una ració de pa.
- **PRODUCTES ECOLÒGICS:** El pollastre, totes les llegums, tota la pasta, l'arròs blanc i integral, sal, pa ratllat, farina, alls, carbassó, porros, api, pastanaga, enciams, pebrot vermell, totes les pomes i peres. La resta de productes són de proximitat. El peix és de producció nacional.
- **Divendres 20 DINAR DE FESTA DE FI DE CURS (Menú triat pels alumnes).**



saned

[illegible]

**RECOMANACIÓ
PER SOPAR:**



saned



saned