

MENÚ JUNY 2025 ESCOLA CATALUNYA

SENSE
OU



DILLUNS 2 Crema de verdures amb crostons Macarrons integrals amb bolonyesa de soja Fruita de temporada	DIMARTS 3 Arròs amb sofregit de ceba i tomàquet Calamars a la romana amb amanida d'enciam, blat de moro i tomàquet Fruita de temporada	DIMECRES 4 Bledes amb patates Mandonguilles a la jardinera Fruita de temporada	DIJOUS 5 Cigrons estofats Peix a la planxa amb amanida d'enciam, cogombre i olives logurt	DIVENDRES 6 Ensaladilla rusa Fingers de pollastre amb amanida d'enciam, tomàquet i pastanaga Fruita de temporada
DILLUNS 9 Guisat de lenties amb pastanaga i porro Fingers vegetals amb amanida Fruita de temporada	DIMARTS 10 Tricolor de verdures Llom amb ceba caramelitzada Fruita de temporada	DIMECRES 11 Espaguetis integrals amb tomàquet i alfabrega Lluç a la basca Fruita de temporada	DIJOUS 12 Sopa de verdures Contracuixa de pollastre amb amanida d'enciam, tomàquet i pastanaga logurt	DIVENDRES 13 Arròs melós de peix Pollastre a la planxa amb amanida d'enciam, blat de moro i cogombre Fruita de temporada
DILLUNS 16 Macarrons integrals a la carbonara Abadejo al forn amb all i julivert i verduretes Fruita de temporada	DIMARTS 17 Mongeta tendre amb patates Botifarra al forn amb samfaina Fruita de temporada	DIMECRES 18 Cigrons estofats Nuggets de bròquil amb amanida d'enciam, pastanaga i cogombre Fruita de temporada	DIJOUS 19 Vichyssoise Pernilets de pollastre al forn amb amanida d'enciam, blat de moro i olives logurt	DIVENDRES 20 🌸 😊 Amanida de pasta amb tomàquet, olives i pastanaga 🌟 Pizza 🌟 🌟 Gelat 🌟

- SI DINEM LLEGUMS O FÈCULES
PODEM SOPAR VERDURES CUITES
HORTALISSES CRUES
- SI DINEM OUS
PODEM SOPAR FÈCULES
- SI DINEM CARNS
PODEM SOPAR OUS O PEIX
- SI DINEM PEIX
PODEM SOPAR CARNS O OUS
- SI DINEM FRUITA
PODEM SOPAR LÀCTICS O FRUITA
- SI DINEM LÀCTICS
PODEM SOPAR FRUITA

Fruita de temporada: pero, poma, plàtan, mandarina, taronja. Acompanyament de pa. Amanides amb oli d'oliva. Els àpats són de consum diari.
Temperatura conservació plat calent: 63°C. Temperatura conservació plat fred: 8°C.
MENÚ ELABORAT SEGONS DIRECTRIUS DE LA GENERALITAT DE CATALUNYA. MENÚ CONSENSUAT AMB AFA.
Els menús estan realitzats i revisats per la Sonia Villegas i la Marta Codina, DIETISTES - NUTRICIONISTES col·legiades CAT00096

