

SENSE LLET

Dilluns 25 JUNY	Dimarts 26	Dimecres 27	Dijous 28	Divendres 29
Arròs amb verdures i tomàquet *Finger de pollastre amb enciam i blat de moro Fruita de temporada	Cigrons amb patata i oli d'oliva Truita a la francesa amb enciam i tomàquet Fruita de temporada	Patata, pastanaga i mongeta tendra Pollastre al forn amb samfaina (albergínia, pebrot i tomàquet) Fruita de temporada	Amanida de pasta (tomàquet, blat de moro, olives) *Filet de lluç arrebossat amb enciam i pastanaga Iogurt de soja/Iogurt sense lactosa	Amanida de patata, tomàquet, blat de moro i olives Botifarra a la planxa amb enciam i pastanaga Fruita de temporada
Dilluns 2 JULIOL	Dimarts 3	Dimecres 4	Dijous 5	Divendres 6
Macarrons amb tomàquet Carn magra de porc a la planxa amb enciam i olives Fruita de temporada	Arròs 3 delícies (pèsols, pastanaga i blat de moro) Pollastre a l'allet amb enciam i tomàquet Fruita de temporada	Empedrat de llegums (tomàquet, tonyina, blat de moro) *+Abadejo a la andalusa amb enciam i blat de moro Gelats	Crema tèbia de carbassó Broqueta de gall dindi amb patates fregides Fruita de temporada	Bròquil i patata Truita a la francesa amb enciam i pastanaga Fruita de temporada
Dilluns 9	Dimarts 10	Dimecres 11	Dijous 12	Divendres 13
Mongeta tendra amb patata +*Filet de lluç arrebossat amb enciam i pastanaga Fruita de temporada	Arròs amb salsa de tomàquet Cuixetes de pollastre rostides amb xampinyons saltats Fruita de temporada	Cigrons amb patata i oli d'oliva *Barretes de lluç amb enciam i blat de moro Fruita de temporada	Arròs amb peix Hamburguesa de vedella i porc a la planxa amb enciam i tomàquet Fruita de temporada	Crema tèbia de porros Ous remenats amb patates i pernil dolç Iogurt de soja/Iogurt sense lactosa
Dilluns 16	Dimarts 17	Dimecres 18	Dijous 19	Divendres 20
Amanida camperola de patata *Finger de pollastre amb enciam i blat de moro Fruita de temporada	Pèsols i patates saltejats amb all Truita de carbassó amb enciam i tomàquet Fruita de temporada	Crema de verdures de temporada-Meló amb pernil (<u>a elecció del centre</u>) Salsitxes a la planxa amb enciam i pastanaga Iogurt de soja/Iogurt sense lactosa	Arròs milanesa (pèsols, carn, pebrot) Filet de lluç al forn amb saltejat de verdures Fruita de temporada	Tirabuixons de colors amb tomàquet +*Escalopa de pollastre amb enciam i olives Gelats o Iogurt de soja (<u>a elecció del centre</u>)
Dilluns 23	Dimarts 24	Dimecres 25	Dijous 26	Divendres 27
Amanida de patata, tomàquet, blat de moro i olives Botifarra a la planxa amb enciam i pastanaga Fruita de temporada	Amanida de pasta (tomàquet, blat de moro, olives) +*Gallineta arrebossada amb enciam i olives Fruita de temporada	Patata, pastanaga i mongeta tendra Pollastre al forn amb samfaina (albergínia, pebrot i tomàquet) Fruita de temporada	Cigrons amb patata i oli d'oliva Truita a la francesa amb enciam i tomàquet Fruita de temporada	Arròs amb tomàquet *Finger de pollastre amb enciam i blat de moro Gelats o Iogurt de soja (<u>a elecció del centre</u>)

En els nostres menús...

Incloem pa cada dia. Els dimecres i divendres és integral (a elecció del centre).

Productes de proximitat i/o ecològics (verdures, fruita, llegums, cereals).

*Sense llet

+Arrebossat pels cuiners.

Utilitzem oli d'oliva per cuinar i amanir i oli de gira-sol alt oleic per fregir.

La cuina es reserva el dret a fer un canvi a últim moment, avisant per e-mail als centres.

En compliment del Reglament (UE) n° 1169/2011 sobre la informació alimentària facilitada al consumidor, aquest establiment disposa de la informació sobre els AL·LERGENS dels aliments que componen els menús que s'elaboren.

Condicions de conservació

Plat calent: Temperatura de conservació ≤ 65°C. Es manté calent a l'armari fins al moment de servir-ho.

Plat fred: Temperatura de conservació ≤ 8°C. Es manté a la nevera fins al moment de servir-ho.

Tot el menjar és per a consum immediat.

Bones vacances d'estiu!!!

