

# MENÚ JUNY ESCOLA JAUME VILADOMS

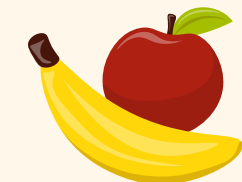
## DILLUNS

## DIMARTS

## DIMECRES

## DIJOUS

## DIVENDRES



### DIA 3

Lenties estofades amb  
verdures i arròs  
Truita a la francesa amb  
enciam i cogombre  
Fruita de temporada

### DIA 10

Arròs tres delícies  
Truita patata i carbassó i  
enciam i tomàquet  
Fruita de temporada

### DIA 17

Canelons de carn amb  
beixamel  
Truita de carbassó i  
enciam amb tomàquet  
Fruita de temporada

**vacances**

**vacances**

### DIA 4

Arròs a la Napolitana  
Crestes de tonyina amb  
enciam i cogombre  
Fruita de temporada

### DIA 11

Vichyssoise de patata i  
porro amb crostonets  
Lluç arrebossat amb  
enciam i pastanaga  
Fruita de temporada

### DIA 18

Amanida d'espivals  
Llom rostit  
amb xampinyons  
Fruita de temporada

**vacances**

**vacances**

### DIA 5

Ensaladilla Russa amb  
maionesa  
Gall dindi amb tomàquet  
al forn  
Fruita de temporada

### DIA 12

Cigrons estofats amb  
verduretes  
Botifarra de porc amb  
samfaina Fruita de  
temporada

### DIA 19

Crema de pastanaga amb  
crostons  
Hamburguesa vedella  
amb ceba caramel.litzada  
Fruita de temporada

**vacances**

**vacances**

### DIA 6

Espinacs bullits amb  
patata  
Hamburguesa vedella  
amb ceba confitada  
logurt natural

### DIA 13

Macarrons amb  
tomàquet i formatge  
Hamburguesa de coliflor  
amb enciam i olives  
logurt natural

### DIA 20

Llenties estofades amb  
arròs  
Bacallà amb salsa i  
carbassó  
Flam

**vacances**

**vacances**

### DIA 7

Espirals amb salseta de  
cabonara  
Salmó al forn amb  
verduretes  
Fruita de temporada

### DIA 14

Mongeta tendra bullida  
amb patata  
Pollastre al forn i patates  
chips  
Fruita de temporada

### DIA 21

**Menú especial final de curs**  
Pasta de colors amb salseta  
de tomàquet i formatge  
Calamars a la Romana amb  
patates fregides i maionesa  
Calipo de sabors

**vacances**

**vacances**

**A cada àpat se serveix aigua i pa. S'usa oli d'oliva per cuinar i oli d'oliva verge per amanir les hortalisses crues.**

**Les llegums són, per la seva composició nutricional, riques en hidrats de carboni i en proteïnes i, per tant, poden constituir un plat únic.**

**Tots els àpats s'elaboren amb productes frescos de proximitat i de temporada. Es va variant al màxim el consum de fruita i verdures així com també es van alternant les coccions, textures i colors dels aliments.**

**Peix segons mercat**

**Els menús estan realitzats i revisats per la Sonia Villegas i la Marta Codina, DIETISTES - NUTRICIONISTES col·legiades: CAT000796**

eNtrecuineS  
Nutrició i Seguretat Alimentària

