

CASAL D'ESTIU

MENÚ BASAL-JULIOL 2023



Dilluns

3 Espirals a la napolitana amb formatge ratllat
Truita a la francesa amb enciam i olives
Fruita del temps

Dimarts

4 Mongetes seques estofades amb verdures
Pernillets de pollastre al forn amb enciam i brots de soja
Fruita del temps

Dimecres

5 Arròs 3 vegetals amb pèsols, blat de moro i pastanaga
Lluç amb salsa verda i patates dau
Gelat

Dijous

6 Verdura tricolor amb raig d'oli d'oliva
Mandonguilles mixtes amb salseta
Fruita del temps

Divendres

7 Amanida de patata, ou dur, pastanaga i olives
Crestes de tonyina amb enciam i remolatxa
Fruita del temps

10 Llenties estofades amb verdures
Bunyols d'espinaç amb enciam i tomàquet
Fruita del temps

11 Arròs a la cassola
Truita de patata amb enciam i olives
Fruita del temps

12 Pèsols amb patata i raig d'oli d'oliva
Pit de pollastre amb samfaina
logurt

13 Amanida de pasta amb tonyina, blat de moro i olives
Filet de lluç al forn amb salsa verda
Fruita del temps

14 Crema de pastanaga i carbassó
Pizza margarita casolana
Fruita del temps

17 Llaços saltejats amb verduretes
Truita de carbassó amb enciam i tomàquet
Fruita del temps

18 Cigrons estofats amb espinaç
Peix al forn amb all i julivert i amanida
Fruita del temps

19 Arròs amb tomàquet
Hamburguesa mixta amb enciam i blat de moro
Gelat

20 Crema de verdures amb crostons de pa torrat
Contracuixade pollastre al forn amb ceba i pastanaga
Fruita del temps

21 Ensaladilla russa amb tonyina i olives
Calamars a la romana amb enciam i brots de soja
Fruita del temps

24 Llenties estofades amb verdures
Escalopa de pollastre amb enciam i olives
Fruita del temps

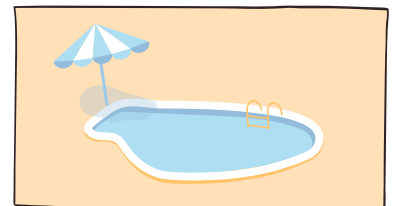
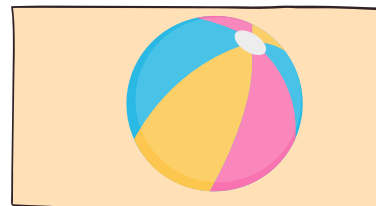
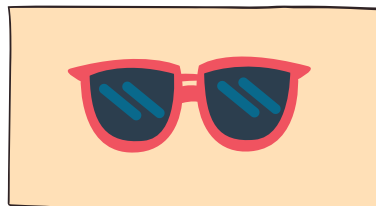
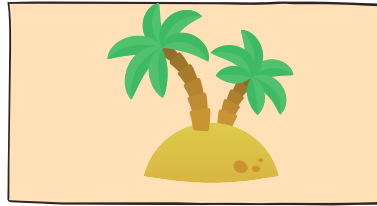
25 Macarrons a la siciliana
Filet de lluç al forn amb salsa verda i pèsols
Fruita del temps

26 Menestra de verdures amb raig d'oli d'oliva
Salsitxes de pollastre amb salsa de tomàquet
logurt

27 Amanida de patata amb tonyina, blat de moro i olives
Truita a la francesa amb enciam i pastanaga
Fruita del temps

28 Arròs amb verdures
Hamburguesa vegetal al forn amb amanida
Fruita del temps

31 Macarrons amb proteïna vegetal i formatge ratllat
Croquetes de bacallà amb amanida
Gelat



Menús revisats per dietista-nutricionista col·legiada n° CAT 001003. El/la responsable del menjador disposa de les fitxes tècniques per a qualsevol consulta per part de les famílies i en especial als infants que presentin al·lèrgies. La cuina es reserva el dret a fer canvis per a la seva millor organització.

Els nostres proveïdors són de proximitat i serveixen productes de màxima qualitat

Ens basem amb les guies d'alimentació saludable de la Generalitat de Catalunya



Utilitzem oli d'oliva verge per amanir

Utilitzem sal iodada en totes les preparacions

