

Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
24/06	25/06	26/06	27/06	28/06
SANT JOAN 1	Macarrons amb salsa de tomàquet Bacallà arrebossat amb guarnició Fruita de proximitat 2	Arròs tres delícies Truita de patates amb guarnició logurt 3	Amanida campera Pollastre al forn amb xampinyons Fruita de proximitat 4	Fideua Hamburguesa de vedella amb xips Postres 5
Pasta tricolor amb ceba, xampinyons i gall d'indi Salsitxes de porc amb patates Fruita 8	Cigronets amb patata Tires de pollastre arrebossat amb guarnició logurt 9	Arròs amb salsa de tomàquet Truita a la francesa amb amanida Fruita 10	Amanida de pasta Lluç al forn a la salsa verda Fruita 11	Mongeta tendra amb patata, ou dur i tonyina Mandonguilles amb salsa de tomàquet Postres 12
Espaguetis amb tomàquet Llibrets de llom arrebossat amb amanida Fruita 15	Amanida de llenties Pollastre al forn a la llimona amb enciam i pastanaga Fruita 16	Ensaladilla Tires de calamar arrebossat amb guarnició logurt 17	Arròs a la milanesa Hamburguesa de pollastre amb guarnició Fruita 18	Llacets amb tonyina Truita a la francesa amb guarnició Postres 19
Mongeta amb patata i pastanaga Lluç arrebossat amb xips Fruita 22	Amanida de pasta Rodo de vedella amb salsa de tomàquet logurt 23	Arròs cinc delícies Pollastre al forn amb verdures Fruita 24	Macarrons a la bolonyesa Truita a la francesa amb amanida Fruita 25	Amanida de cigronets Mandonguilles amb salsa de tomàquet Postres 26
Tallarines amb verdures Truita de patates amb amanida Fruita 29	Amanida campera Pollastre rostit amb patates i verduretes logurt 30	Arròs amb tomàquet Croquetes casolanes amb amanida Fruita 31	Espaguetis amb beixamel Lluç al forn amb verduretes Fruita 1	Pizza Pollastre orly amb xips Postres 2
Macarrons amb tomàquet Llibrets de llom arrebossat amb guarnició Fruita	Ensaladilla Salsitxes de porc amb guarnició Fruita	MENU ESPECIAL FI DE CASAL		

Recorda

-El menú de cada dia esta elaborat el mateix dia.

-D'aquest menú un 25% de la pasta és ecològica.

-El nostre arròs prové del delta de L'Ebre.

-És molt important la fruita dins de la nostra dieta, els làctics no han de substituir a la fruita. És de proximitat i dues vegades al mes és ecològica.

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

-El sopar serà el millor moment per a complementar la nostra dieta, si ho feu d'hora ajudarà als nens a dormir bé.

-Només hauríem de menjar brioxeria, pastissos i dolços esporàdicament.