









MENU JUNY 2024

2A ENSENYANÇA I BATXILLERAT

	DIA 3	DIA 4	DIA 5	DIA 6	DIA 7
	PURÉ DE PÈSOLS AMB CROSTONS DE PA	AMANIDA DE PASTA	TOMATA I MOZZARELLA	ARRÒS XINÈS	ROTLLETS DE PRIMAVERA AMB AMANIDA
DINAR	TRUITA DE TRUMFES I CALAMARS A LA ROMANA AMB AMANIDA	FRICANDÓ A LA JARDINERA	POLLASTRE AL FORN AMB PURÉ DE TRUMFES	BACALLÀ AMB SOFREGIT DE TOMATA	LLOM A LA SAL AMB COMPOTA DE POMA
	FRUITA 	FRUITA	FRUITA	FRUITA	 IOGURT
SOPAR	FARINACI + VERDURA CRUA + Carn + Fruita	VERDURA CUITA + Farinaci + Peix + Làctic / Fruita	VERDURA CUITA + FARINACI + Ou + Làctic / Fruita	VERDURA CRUA + Farinaci + Aus + Làctic / Fruita	FARINACI + VERDURA CUITA + Peix + Làctic / Fruita
	DIA 10	DIA 11	DIA 12	DIA 13	DIA 14 MENÚ USA
	"TASTET" DE GASPATXO AMANIDA KAMCHATKA	OUS FARCITS AMB JULIANA D'ENCIAM	CREMA DE CARROTA	TAVELLES AMB TRUMFES	AMANIDA WALFORD
DINAR	FIDEUADA	LLENTILLES AMB VERDURES I ARRÒS	GALL DINDI AMB Salsa DE FORMATGE I COQUILLETES	PEIX ARREBOSSAT AMB BLAT DE MORO SALTAT	HAMBURGUESA AMB TRUMFES FREGIDES
	FRUITA 	FRUITA	FRUITA 	FRUITA	BATUT DE LLIMONA
SOPAR	VERDURA CUITA + Farinaci + Aus o llegum + Làctic / Fruita	VERDURA CUITA + Farinaci + Peix + Fruita	FARINACI + VERDURA CRUA + Ou + Làctic / Fruita	FARINACI + Verdura crua + Carn + Làctic / Fruita	VERDURA CUITA + FARINACI + Peix + Làctic / Fruita
	DIA 17	DIA 18	DIA 19	DIA 20	DIA 21 FI DE CURS
	PASTA INTEGRAL AMB PESTO	EMPEDRAT DE CIGRONS	VICHYSOISE	AMANIDA D'ESTIU AMB TRUMFES	AMANIDA VARIADA
DINAR	CROQUETES DE BACALLÀ AMB AMANIDA	COSTELLA AGREDOLÇA AMB VERDURETES	MANDONGUILLES AMB Salsa I QUINOA	POLLASTRE AL CURRI	PIZZA DE PERNIL DOLÇ I DE VERDURES 
	FRUITA	FRUITA	 FRUITA	FRUITA	GELAT
SOPAR	VERDURA CUITA + Farinaci + llegum o carn + Làctic/Fruita	FARINACI + VERDURA CUITA + Peix + Làctic / Fruita	VERDURA CRUA + FARINACIS + Ou + Làctic/Fruita	VERDURA CUITA + FARINACI + Peix + Làctic / Fruita	VERDURA CRUA + Farinaci + Aus+ Fruita



Us desitgem bon estiu!!

Berta Jiménez, col·legiada núm. 0703

Agricultura ecològica



Pa integral



Carn d'Andorra



Berta Jiménez

En cas d'imprevist aquest menú es podrà modificar.

A totes les escoles de segones ensenyances i batxillerat, sempre que no hi hagi amanida en el menú, hi haurà l'opció de demanar-la.

Tots els àpats van acompanyats de pa blanc o integral. L'oli per amanir i cuinar és d'oliva.

Els iogurts són blancs sense sucres afegits. Sempre hi ha l'opció de demanar fruita.

La fruita és de temporada.

Els plats són elaborats de manera casolana per les cuineres del centre, es minimitzen els processats.

Tipus de peix: lluç, bacallà, sípia i salmó.