

MENÚ JUNY 2025

Batxillerat

DILLUNS 2	DIMARTS 3	DIMECRES 4	DIJOUS 5	DIVENDRES 6
PASTA INTEGRAL AMB OLI I FORMATGE	AMANIDA D'ARRÒS	AMANIDA AMB TIRES DE POLLASTRE ROSTIDES (vinagreta opcional)	VOL-AU-VENTS FREDS FARCITS AMB ENCIAM	PÈSOLS AMB TRUMFES
PEIX AL PEBRE VERMELL AMB CARBASSÓ ARREBOSSAT	 FRICANDÓ A LA JARDINERA	LLENTILLES ESTOFADES AMB VERDURES	 MANDONGUILLES AMB CUSCÚS	PASTÍS DE PERNIL DOLÇ AMB RODANXA DE TOMATA
FRUITA	FRUITA	IOGURT AMB FIDEUS DE XOCOLATA NEGRE	FRUITA	FRUITA
DILLUNS 9	DIMARTS 10	DIMECRES 11	DIJOUS 12	DIVENDRES 13
FESTIU	CIGRONS FREDS RECEPTA GUANYADORA	MELÓ AMB PERNIL	AMANIDA VERDA	AMANIDA AMB SARDINETES
	XISPETES AMB MESCLUM D'ENCiams	 ARRÒS GUISAT AMB GALL DINDI	HAMBURGUESA AMB TRUMFES FREGIDES	POLLASTRE A LA CREMA AMB PASTA PETITA
	FRUITA	MACEDÒNIA	BATUT DE LLIMONA	FRUITA
DILLUNS 16	DIMARTS 17	DIMECRES 18	DIJOUS 19	DIVENDRES 20
AMANIDA DE MANGO I POMA	PURÉ DE REBOST TASTET DE GASPATXO	NYOQUIS AMB PESTO	PASTA D'ESTIU	AMANIDA VARIADA
	BOTIFARRA AMB MONGETES	PEIX AL FORN AMB ALL I JULIVERT I TOMATA AMANIDA	POLLASTRE ARREBOSSAT AMB GUARNICIÓ	PIZZA DE PERNIL I PIZZA DE VERDURES
FRUITA	FRUITA	FRUITA	FRUITA	GELAT

A totes les escoles de Segona Ensenyança i Batxillerat, sempre que no hi hagi amanida en el menú, hi haurà l'opció de demanar-la

En cas d'imprevist aquest menú es podrà modificar

Tots els àpats inclouen pa blanc o integral de forner

L'oli per amanir i cuinar és oli d'oliva

Prioritzem la fruita de temporada i proximitat

Els plats són elaborats de manera casolana pel personal de cuina del centre

Els tipus de peix són: lluç, bacallà, sípia i salmó



Carn de Ramaders d'Andorra



Alt contingut en fibra

Menú revisat per Berta Jiménez: Dietista-Nutricionista col. num 0703




Us desitgem bon estiu!!