

MENÚ DE JUNY DEL 2025

Primera ensenyança i maternal

DILLUNS 2	DIMARTS 3	DIMECRES 4	DIJOUS 5	DIVENDRES 6
PASTA INTEGRAL AMB OLI I FORMATGE RATLLAT	AMANIDA D'ARRÒS 	AMANIDA AMB TIRES DE POLLASTRE ROSTIDES (vinagreta opcional)	VICHYSSEOISE 	PÈSOLS AMB TRUMFES
PEIX AL PEBRE VERMELL AMB CARABASSÓ ARREBOSSAT	FRICANDÓ A LA JARDINERA 	LLENTILLES ESTOFADES AMB VERDURES	MANDONGUILLES AMB SOFREGIT DE TOMATA I CUSCÚS	PASTÍS DE PERNIL DOLÇ AMB ENCIAM I REMOLATXA RATLLADA
FRUITA	FRUITA	IOGURT	FRUITA	FRUITA
DILLUNS 9	DIMARTS 10	DIMECRES 11	DIJOUS 12	DIVENDRES 13
	CIGRONS FREDS RECEPTA GUANYADORA	MELÓ AMB PERNIL	AMANIDA VERDA	PURÉ DE CARROTA TASTET DE GASPATXO
	CROQUETES AMB RODANXES DE TOMATA PROVENÇAL	ARRÒS GUISAT AMB GALL DINDI 	HAMBURGUESA AMB TRUMFES FREGIDES	PIT DE POLLASTRE A LA CREMA AMB PASTA PETITA 
	FRUITA	MACEDÒNIA	BATUT DE LLIMONA	FRUITA
DILLUNS 16	DIMARTS 17	DIMECRES 18	DIJOUS 19	DIVENDRES 20
TOMATA AMB DAUS DE FORMATGE	GUACAMOLE AMB NAXIPS I MESCLUM D'ENCiams	AMANIDA AMB TRUMFES 	PASTA A LA NAPOLITANA	VERDURA VARIADA SALTADA AMB PERNIL
	FIDEUADA AMB ALL I OLI OPCIONAL	BOTIFARRA AMB MONGETES	RODÓ DE VEDELLA AMB VERDURETES	PEIX ARREBOSSAT AMB ENCIAM I OLIVES
				PLAT FILIPÍ POLLASTRE EN ADOB AMB ARRÒS BLANC
FRUITA	FRUITA	FRUITA	IOGURT	FRUITA
DILLUNS 23	DIMARTS 24	DIMECRES 25	DIJOUS 26	DIVENDRES 27
AMANIDA DE POMA I MANGO 	ARRÒS AMB SOFREGIT DE TOMATA	PURÉ DE REBOST DE VERDURES I LLEGUMS	PASTA D'ESTIU	AMANIDA VARIADA
PEIX A LA MOLINERA AMB TRUMFA AL CALIU	PASTÍS D'OU DUR AMB ENCIAM I CARROTA	CARN MAGRA DE PORC AGREDOLÇ AMB BLAT DE MORO 	POLLASTRE A LA JARDINERA	PIZZA DE PERNIL I PIZZA DE VERDURES
FRUITA	FRUITA	FRUITA	FRUITA	GELAT

DILLUNS 30: AMANIDA DE PASTA + POLLASTRE ARREBOSSAT+ FRUITA+ PA

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

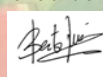


Carn de Ramaders d'Andorra



Alt contingut en fibra

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



Us desitgem bon estiu!!