



JUNY 2022



		<u>DIMECRES 1</u>	<u>DIJOUS 2</u>	<u>DIVENDRES 3</u>
		<p>Arròs amb Tomàquet</p> <p>Salsitxes de porc al forn</p> <p>Enciam, pastanaga i tomàquet</p> <p>logurt natural</p>	<p>Brou amb pasta de meravella</p> <p>Contra cuixa desossada de gall d'indi a la planxa</p> <p>Enciam, pastanaga i tomàquet</p> <p>Fruita del temps</p>	FESTIU
<u>DILLUNS 6</u>	<u>DIMARTS 7</u>	<u>DIMECRES 8</u>	<u>DIJOUS 9</u>	<u>DIVENDRES 10</u>
FESTIU	<p>Tallarines a la napolitana i formatge ratllat</p> <p>Truita a la francesa</p> <p>Enciam amanit</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>Brou amb pasta d'estrelles</p> <p>Mandonguilles de vedella i patates fregides</p> <p>logurt natural</p>	<p>Llenties estofades amb verdures</p> <p>Filet d'halibut al forn</p> <p>Enciam, pastanaga i tomàquet</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>Mongeta verda amb patates bullides</p> <p>Broquetes de pit de gall d'indi al forn</p> <p>Enciam, pastanaga i tomàquet</p> <p>Fruita del temps</p>
<u>DILLUNS 13</u>	<u>DIMARTS 14</u>	<u>DIMECRES 15</u>	<u>DIJOUS 16</u>	<u>DIVENDRES 17</u>
<p>Macarrons amb tomàquet, pebrot, ceba i formatge ratllat</p> <p>Truita a la francesa</p> <p>Enciam, pastanaga i tomàquet</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>Brou amb pasta de galets</p> <p>Llom a la milanesa</p> <p>salsa rocafort i patates daus</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>Crema de carbassa</p> <p>Croquetes casolanes del caldo</p> <p>Enciam, pastanaga i tomàquet</p> <p>Gelat de vainilla</p>	<p>Arròs amb Tomàquet</p> <p>Filet de mussola amb salsa verda</p> <p>Enciam, pastanaga i tomàquet</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>Cigrons estofats amb verdures</p> <p>"Fajita" de carn i pollastre amb verdures)</p> <p>Enciam, pastanaga i tomàquet</p> <p>Fruita del temps</p>
<u>DILLUNS 20</u>	<u>DIMARTS 21</u>	<u>DIMECRES 22</u>		
<p>Espaguetis a la carbonara i formatge ratllat</p> <p>Truita de carbassó</p> <p>Enciam, pastanaga i tomàquet</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>Mongeta verda i patata bullida</p> <p>Filet de lluç a la romana</p> <p>Enciam, pastanaga i tomàquet</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>Brou amb pasta de meravella</p> <p>Hamburguesa de vedella a la planxa</p> <p>Puré de patates</p> <p>logurt natural</p>		

ESCRIT EN VERMELL, ELS ALIMENTS PROCESSATS NO ELABORATS A LA CUINA DE L'ESCOLA.

TOTS ELS ALIMENTS FRESCOS I ELS ALTRES PROCESSATS SÓN ELABORATS 100% A LA NOSTRA CUINA.