

## Menú Mensual Juny 2023

Basal

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
 4			1 Arròs tres delícies Rodó de vedella amb salsa Amanida de tomàquet, blat de moro i olives Fruita fresca Pa	2 <b>FESTIU</b>
5 <b>FESTIU</b>	6 Formatge fresc amb tomàquet provençal Cigrons estofats amb bledes i carbassa  Natilles Pa	7 Macarrons a la bolonyesa Truita de patata i ceba Amanida d'enciam, blat de moro i olives Fruita fresca Pa	8 Llenties amb bledes Lluç amb tomàquet i ceba Amanida de cogombre Fruita fresca Pa	9 Arròs amb salsa de tomàquet Magra rustida Amanida d'enciam, pastanaga i blat de moro Fruita fresca Pa
12 Menestra saltejada amb patates i ceba Rodó de gall d'indi amb salsa Amanida d'enciam, blat de moro i olives Fruita fresca Pa	13 Cigrons amb espinacs Ous durs amb beixamel  Fruita fresca Pa	14 Tallarines amb tomàquet Caçó a la viscaïna Espàrrecs blancs amb maionesa Fruita fresca Pa	15 Mongetes blanques estofades Pollastre rostit amb tomàquet i ceba  Fruita fresca Pa	16 Paella de verdures Salmó al forn Amanida de tomàquet i olives Fruita fresca Pa
19 Trinxat de la Cerdanya Pollastre arrebossat Patates fregides Fruita fresca Pa	20 Llenties estofades Ous cuits a la jardinera  Fruita fresca Pa	21 Macarrons amb tomàquet Salmó amb ceba i porro Amanida de cogombre i pastanaga Fruita fresca Pa	22 Patates a "lo pobre" Pernilets de pollastre al forn Amanida d'enciam, tomàquet i olives Compota de sabor Pa	23 <b>VACANCES</b>
26 <b>VACANCES</b>	27 <b>VACANCES</b>	28 <b>VACANCES</b>	29 <b>VACANCES</b>	30 <b>VACANCES</b>