

# Menú Mensual Juny 2023

# Hipocalòric

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
 1			1 Arròs bullit amb carbassó Vedella al forn o a la planxa Amanida de tomàquet, blat de moro i olives Fruita fresca Pa blanc 40gr	2 <b>FESTIU</b>
5 <b>FESTIU</b>	6 Formatge fresc amb tomàquet al forn Cigrons estofats amb bledes i carbassa  Iogurt desnatat sabors variats Pa blanc 40gr	7 Macarrons amb salsa de tomàquet Truita francesa Amanida d'enciam, blat de moro i olives Fruita fresca Pa blanc 40gr	8 Llenties amb bledes Lluç al forn o a la planxa Amanida de cogombre Fruita fresca Pa blanc 40gr	9 Arròs amb salsa de tomàquet Filet de magra al forn o a la planxa Amanida d'enciam, pastanaga i blat de moro Fruita fresca Pa blanc 40gr
12 Menestra saltejada amb patates i ceba Rodó de gall d'indi al forn o a la planxa Amanida d'enciam, blat de moro i olives Fruita fresca Pa blanc 40gr	13 Cigrons amb espinacs Ous durs amb salsa de tomàquet  Fruita fresca Pa blanc 40gr	14 Tallarines amb tomàquet Caçó al forn o a la planxa Espàrrecs blancs Fruita fresca Pa blanc 40gr	15 Mongetes blanques estofades Pollastre rostit amb tomàquet i ceba  Fruita fresca Pa blanc 40gr	16 Paella de verdures Salmó al forn Amanida de tomàquet i olives Fruita fresca Pa blanc 40gr
19 Col berza amb patates saltejades Pollastre al forn o a la planxa Amanida d'enciam, blat de moro i olives Fruita fresca Pa blanc 40gr	20 Llenties estofades Ous cuits a la jardineria  Fruita fresca Pa blanc 40gr	21 Macarrons amb tomàquet Salmó amb ceba i porro Amanida de cogombre i pastanaga Fruita fresca Pa blanc 40gr	22 Crema de carbassa Pernilets de pollastre al forn Amanida d'enciam, tomàquet i olives Compota de sabor Pa blanc 40gr	23 <b>VACANCES</b>
26 <b>VACANCES</b>	27 <b>VACANCES</b>	28 <b>VACANCES</b>	29 <b>VACANCES</b>	30 <b>VACANCES</b>