

Menú Mensual Juny 2023

Sense porc

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
			1 Arròs bullit amb carbassó Vedella amb salsa Amanida de tomàquet, blat de moro i olives Fruita fresca Pa	2 FESTIU
5 FESTIU	6 Formatge fresc amb tomàquet provençal Cigrons estofats amb bledes i carbassa Natilles Pa	7 Macarrons amb salsa de tomàquet 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 Tilapia al forn o a la planxa 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 Col berza amb patates saltejades 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 VACANCES
26 VACANCES	27 VACANCES	28 VACANCES	29 VACANCES	30 VACANCES

