

## Menú Mensual Juny 2023

## Menú Ovo-làctic-vegetarià + Ric en Fibra

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
			1 Amanida de tomàquet, blat de moro i olives Tallarines amb verdures, ou i salsa de soja  Fruita fresca Pa integral 50gr	2 <b>FESTIU</b>
5 <b>FESTIU</b>	6 Formatge fresc amb tomàquet provençal Cigrons estofats amb bledes i carbassa  Natilles Pa integral 50gr	7 Macarrons amb salsa de tomàquet i verdures Truita de patata i ceba Amanida d'enciam, blat de moro i olives Fruita fresca Pa integral 50gr	8 Amanida de cogombre, pastanaga i olives Llenties amb patates i bledes  Fruita fresca Pa integral 50gr	9 Amanida d'enciam, pastanaga i blat de moro Quina amb salsa de tomàquet  Fruita fresca Pa integral 50gr
12 Menestra saltejada amb patates i ceba Quinoa saltejada amb pastanaga i carbassó  Fruita fresca Pa integral 50gr	13 Cigrons amb espinacs Ous durs amb beixamel gratinats amb formatge  Fruita fresca Pa integral 50gr	14 Espàrrecs blancs amb maionesa Tallarines amb salsa de tomàquet trossos, orange i soja texturitzada  Fruita fresca Pa integral 50gr	15 Purè de carbassó Mongetes blanques amb menestra  Fruita fresca Pa integral 50gr	16 Amanida de tomàquet i formatge fresc Paella de verdures i tofu  Fruita fresca Pa integral 50gr
19 Col berza amb patates saltejades Hamburguesa vegetal al forn o a la planxa Patates fregides Fruita fresca Pa integral 50gr	20 Llenties amb patates Ous cuits a la jardineria  Fruita fresca Pa integral 50gr	21 Xampinyons saltejats amb ametlles Macarrons amb salsa de tomàquet i tofu  Fruita fresca Pa integral 50gr	22 Crema de carbassa Hummus Amanida d'enciam, tomàquet i olives Fruita fresca Pa integral 50gr	23 <b>VACANCES</b>
26 <b>VACANCES</b>	27 <b>VACANCES</b>	28 <b>VACANCES</b>	29 <b>VACANCES</b>	30 <b>VACANCES</b>

