



Els plats contenen:

GLUTEN

OU

API

LLET I DERIVATS

PROTEÏNA DE VACA

SULFITS

LLEGUMS

PEIX

FRUITS DE CLOSCA

Juny 2019

Escola Cor de Maria



DILLUNS 3	DIMARTS 4	DIMECRES 5	DIJOUS 6	DIVENDRES 7
<p>MONGETA VERDA AMB PATATES BULLIDES</p> <p>TIRES DE PORC A L'ESTIL GREC</p> <p>ARRÒS SALTEJAT</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>CIGRONS SALTEJATS AMB BACÓ</p> <p>BURRITOS DE POLLASTRE</p> <p>AMANIDA DE COGOMBRE, TOMÀQUET I</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>MAC &amp; CHEESE</p> <p>LLUÇ A L' ANDALUSA (fregit amb farina)</p> <p>AMANIDA D'ENCIAM, OLIVES I REMOLATXA</p> <p>GELAT</p>	<p>CREMA DE PASTANAGA ( patata i ceba)</p> <p>HAMBURGUESES DE POLLASTRE A LA PLANXA</p> <p>GRAELLADA DE VERDURES</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>ARRÒS AMB Salsa DE TOMÀQUET (sofregit casolà)</p> <p>TRUITA DE PATATES</p> <p>AMANIDA D'ENCIAM, PASTANAGA I BLAT DE</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>
<p>DILLUNS 10</p> <p>LLENTIES ESTOFADES (sofregit de ceba, all, pebrot vermell i tomàquet)</p> <p>CROQUETES DE POLLASTRE</p> <p>AMANIDA AMB VINAGRETA DE MERMELADA</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>DIMARTS 11</p> <p>CREMA DE CARBASSÓ (patata i ceba)</p> <p>POLLASTRE A LA PLANXA AMB OLI AROMÀTIC CIBULET</p> <p>JULIANA D' ENCIAM</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>DIMECRES 12</p> <p>AMANIDA D'ARRÒS (daus de tomàquet, olives verdes i pinya)</p> <p>TRUITA DE PERNIL DOLÇ</p> <p>DAUS DE PATATES NATURALS</p> <p>IOGURT</p>	<p>DIJOUS 13</p> <p>FIDEUÀ AMB ALL I OLI (opcional)</p> <p>BACALLÀ A LA GALLEGA (al forn, amb ceba i pebre vermell)</p> <p>AMANIDA TROPICAL (enciam, cranc, olives)</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>DIVENDRES 14</p> <p>BLEDES AMB PATATES</p> <p>SALSITXES DE PORC A LA PLANXA</p> <p>PASTANAGA ROSTIDA AMB BALSÀMIC DE</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>
<p>DILLUNS 17</p> <p>CREMA DE VERDURES (mongeta tendra, bledes, pastanaga i patata)</p> <p>FRICANDÓ DE VEDELLA (porros, api i julivert)</p> <p>CUSCÚS</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>DIMARTS 18</p> <p>AMANIDA DE MONGETES SEQUES (tonyina, pastanaga ratllada i tomàquet)</p> <p>TRUITA DE GALL DINDI FUMAT</p> <p>AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>DIMECRES 19</p> <p>ARRÒS AMB VERDURES</p> <p>LLUÇ AL FORN (amb ceba i tomàquet natural)</p> <p>AMANIDA DE L' HORT (enciam, pebrot vermell i</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>DIJOUS 20</p> <p>MONGETA VERDA I PATATES BULLIDES</p> <p>POLLASTRE BROASTER (Pernilets de pollastre arrebossats al estil Americà)</p> <p>CARBASSÓ AL FORN</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>DIVENDRES 21</p> 
DILLUNS 24	DIMARTS 25	DIMECRES 26	DIJOUS 27	DIVENDRES 28

## Recomanació Sopars

DILLUNS 3	DIMARTS 4	DIMECRES 5	DIJOURS 6	DIVENDRES 7
TRINXAT DE LA CERDANYA (col i patata saltejada amb cansalada) GALL D'INDI A LES FINES HERBES  FRUITA DEL TEMPS	CIGRONS SALTEJATS AMB BACÓ  BURRITOS DE POLLASTRE  FRUITA DEL TEMPS	ESPIRALS AMB SALSA DE FORMATGES  LLUÇ A L' ANDALUSA (fregit amb farina)  GELAT	AMANIDA D'ARRÒS (daus de tomàquet, olives verdes i pinya) TRUITA DE GALL D'INDI FUMAT  FRUITA DEL TEMPS	CREMA DE PASTANAGA ( patata i ceba) HAMBURGUESES DE VEDELLA A LA PLANXA  FRUITA DEL TEMPS
DILLUNS 10	DIMARTS 11	DIMECRES 12	DIJOURS 13	DIVENDRES 14
CREMA DE PASTANAGA ( patata i ceba)  LLUÇ A LA PLANXA  FRUITA DEL TEMPS	ARRÒS AMB SALSA DE TOMÀQUET (sofregit casolà) TRUITA DE PERNIL DOLÇ  IOGURT	BLEDES AMB PATATES  POLLASTRE A LA PLANXA AMB OLI AROMÀTIC CIBULET FRUITA DEL TEMPS	LLENTIES ESTOFADES (sofregit de ceba, all, pebrot vermell i tomàquet) CAÇÓ AL FORN  FRUITA DEL TEMPS	FIDEUÀ AMB ALL I OLI (opcional) SALSITXES DE PORC A LA PLANXA  FRUITA DEL TEMPS
DILLUNS 17	DIMARTS 18	DIMECRES 19	DIJOURS 20	DIVENDRES 21
CREMA DE VERDURES (mongeta tendra, bledes, pastanaga i patata) FRICANDÓ DE VEDELLA (porros, api i julivert)  FRUITA DEL TEMPS	AMANIDA DE MONGETES SEQUES (tonyina, pastanaga ratllada i tomàquet) TRUITA DE PATATES  FRUITA DEL TEMPS	ARRÒS TRES DELÍCIES (pastanaga, blat de moro i truita) BACALLÀ AL FORN (amb ceba i tomàquet natural)  FRUITA DEL TEMPS	MONGETA VERDA I PATATES BULLIDES POLLASTRE BROASTER (Pernillets de pollastre arrebossats al estil Americà) FRUITA DEL TEMPS	MACARRONS AL GUST (dos salsas a triar) PIZZA CASOLANA DE PERNIL (salsa de tomàquet, mozzarella i olives) GELAT DE GEL I REFRESC
DILLUNS 24	DIMARTS 25	DIMECRES 26	DIJOURS 27	DIVENDRES 28

## Necessitats Alimentàries Especials

- |                                  |                               |                         |
|----------------------------------|-------------------------------|-------------------------|
| 1. Cigrons amb verdures          | 18. Arrebossat sense "quicos" | 35. Amanida variada     |
| 2. Cigrons amb verdures          | 19. Sense maionesa            | 36. Truita vegana       |
| 3. Verdura bullida amb patates   | 20. Truita vegana             | 37. Truita francesa     |
| 4. pollastre a la planxa         | 21. Truita francesa           | 38. Vedella a la planxa |
| 5. pasta sense gluten            | 22. Fideus sense gluten       | 39. Lluç a la planxa    |
| 6. pasta sense ou                | 23. Pasta s/ou                | 40. farina sense gluten |
| 7. galets amb napolitana         | 24. Fideus amb verdures       | 41. arrebossat sense ou |
| 8. galets amb napolitana         | 25. Sense api                 | 42. Pasta s/gluten      |
| 9. Farina sense gluten           | 26. Pollastre a la planxa     | 43. Pasta sense ou      |
| 10. Carn a la planxa             | 27. Bacallà a la planxa       | 44. Salsa napolitana    |
| 11. Pollastre a la planxa        | 28. Llom a la planxa          | 45. Salsa napolitana    |
| 12. Pollastre a la planxa        | 29. Sense api                 | 46. Sense bacó          |
| 13. Pollastre a la planxa        | 30. vedella a la planxa       | 47. Salsa napolitana    |
| 14. Truita vegana                | 31. Llom a la planxa          | 48. Pizza sense gluten  |
| 15. mongeta tendra amb patates   | 32. cuinat sense api          | 49. Sense formatge      |
| 16. Arrebossat s/gluten          | 33. Vedella a la planxa       | 50. Sense formatge      |
| 17. Arrebossat s/ou i s/maionesa | 34. Sense tonyina             | 51. Pizza de tonyina    |

Els alumnes d'Educació Infantil, mengen iogurt de postres tots els dilluns i divendres.

"Menú validat per dietistes-nutricionistes col·legiades de SANED (CAT001048)"