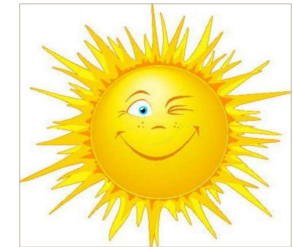


JUNY

2020

BON PROFIT!!

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
1 Arròs amb tomata Croquetes casolanes amb tomata i olives Fruita	2 Pastanaga Palometa al forn amb salsa pisto Fruita	3 Espaguetis amb tomata i formatge Truita de carbassó i ceba amb enciam i pastanaga Fruita	4 Amanida russa Pit de pollastre a la planxa amb tomata amanida Plàtan ECO	5 Mongeta blanca amb patata Filet de lluç al forn amb ceba tomata i all i julivert logurt ECO
8 Macarrons amb verdures saltades i formatge Gall d'indi guisat Fruita	9 Cigrons amb patata Filet de lluç al forn amb ceba i tomata Fruita	10 Crema de carbassó Truita de patata i ceba amb tomàquet amanit logurt ECO	11 Arròs amb salsitxes Sèpia arrebossada amb enciam i blat de moro Poma ECO	12 Patata, mongeta verda i pastanaga Hamburguesa de pollastre amb enciam i olives Fruita
15 Llenties guisades Rosada arrebossada amb tomata amanida Fruita	16 Amanida de mongeta verda Filet de lluç a la planxa amb tomata amanida Pinya ECO	17 Arròs amb verdures Salsitxes de pollastre al forn amb ceba Fruita	18 Crema de verdures Cap de llom al forn Fruita	19 Galets a la bolonyesa Truita de carbassó i ceba amb enciam i tomàquet ECO logurt ECO
22 Crema de xampinyons Vedella ECO guisada Fruita	23 Mongeta blanca amb patata Canelons de verdures Fruita	24 SANT JOAN	25 Arròs amb pollastre i ceba Truita d'espinaacs amb enciam i blat de moro logurt ECO	26 Amanida russa Pollastre al forn Coca casolana
29 Patata, mongeta verda i pastanaga Mandonguilles guisades Fruita	30 Arròs amb verdures Truita de carbassó i ceba amb tomata amanida Fruita	NOTES: Menú revisat per la dietista Emma Brugué Pascual, Diplomada en nutrició humana i dietètica, nª col·legiada CODINUCAT: CAT000016		



Teca & Xerinola