



# MENÚ ESTIU

| DILLUNS                            | DIMARTS | DIMECRES                                  | DIJOUS                                       | DIVENDRES  |
|------------------------------------|---------|---|--|--|
| <b>SETMANA DE L'1 AL 3 DE JUNY</b> |         |   |  |  |
|                                    |         | Patata amb bajoca o braç de patata farcit | Arròs amb tomàquet i formatge ratllat        | Llenties ecològiques estofades o amanida de llenties |
|                                    |         | Llonganissa a la planxa amb fesolets      | Llibret de llom farcit amb guacamole natural | Truita de patates amb panninis de pernil i formatge  |

| <b>SETMANA DEL 6 AL 10 DE JUNY</b> |   |   |  |   |
|------------------------------------|---|---|--|---|
| <b>FESTIU</b>                      | Cigrons ecològics estofats o amanida de cigrons                   | Fideus rossos amb allioli                                     | Ensaladilla russa                                    | Crema de carbassa o gazpacho amb guarnició                    |
|                                    | Figures de lluç arrebossades o salmó al forn (grans) amb samfaina | Truita de patates o d'albergínia amb amanida de brots tendres | Cuixa de pollastre al forn amb verdures a la juliana | Escalopa de vedella arrebossada amb salsa de tomàquet natural |

| <b>SETMANA DEL 13 AL 17 DE JUNY *</b>   |  |                                     |                             |  |
|---|--|-------------------------------------|-----------------------------|--|
| <b>Espaguetis bolonyesa o carbonara</b> | <b>Patata amb bajoca</b>                     | <b>Sopa de colzes</b>               | <b>Llenties estofades</b>   | <b>Crema de marisc amb arròs blanc</b> |
| <b>Lluç al forn</b>                     | <b>Llom arrebossat amb salsa de tomàquet</b> | <b>Pit de pollastre a la planxa</b> | <b>Truita a la francesa</b> | <b>Hamburguesa amb amanida</b>         |

| <b>SETMANA DEL 20 AL 22 DE JUNY</b>                            |  |   |
|--|--|---|
| Patata amb bajoca o braç de patata farcit                      | Llenties ecològiques estofades o amanida de llenties | Macarrons a la bolonyesa amb formatge   |
| Pit de pollastre a la planxa amb salsa de tomàquet o formatges | Truita de patates amb panninis o amanida variada     | Llibret de pernil i formatge amb enciam |

- Hi haurà amanida per a tothom qui ho desitgi
- Un dia a la setmana hi haurà pa integral
- Les postres habituals són quatre dies fruita del temps i un dia iogurt natural
- En la cocció dels aliments i amanides s'utilitza oli d'oliva

Menú supervisat per una doctora en dietètica



JUNY DE 2022

\*En l'elaboració del menú han participat els alumnes de Primer de Primària amb el projecte "Un restaurant de llaminadures?"