






























Menú de JUNY de 2024

Treballem la cuina de proximitat

	Setmana del 27 al 31 de maig	Setmana del 3 al 7 de juny	Setmana del 10 al 14 de juny	Setmana del 17 al 21 de juny
D I L L U N S	Macarrons amb salsa de tomàquet i formatge  Filet de lluç arrebossat amb enciam i pastanaga  Fruita	Coliflor amb patates al vapor MAIONESA OPCIONAL  Truita de carbassó amb amanida  Fruita	Crema carbassó Pollastre rostit a la salsa de poma i puré de patata Fruita	Arròs amb salsa de tomàquet casolà Lluç a l'all i julivert amb tomàquet amanit  Fruita
D I M A R T S	Estofat de cigrons amb verdures Hamburguesa de coliflor amb formatge al forn amb enciam i olives  Fruita	Arròs a la cassola amb verdures Aletes de pollastre al forn amb enciam, olives i blat de moro Iogurt natural La Fageda 	Arròs tres delícies (pèsols, pastanaga i truita)  Suprema de llenguado al forn i amanida de tomàquet i olives  Fruita	Mongeta verda i patata al vapor MAIONESA OPCIONAL  Pollastre al forn amb enciam i tomàquet Fruita
D I M E C R E S	Mongeta verda i patata al vapor MAIONESA OPCIONAL  Estofat de vedella amb Xampinyons Fruita	Llenties guisades amb costella i xoriço Bacallà al forn amb all i julivert amb enciam i tomàquet amanit  Fruita	Bròquil amb patates al vapor MAIONESA OPCIONAL  Carbonada de vedella amb bolets i pèsols  Macedònia de fruita	Tallarines a la carbonara  Truita de patates i ceba amb enciam i pastanaga ratllada  Fruita
D I J O U S	Crema de verdures Pollastre rostit amb xips Natilles de xocolata La Fageda 	Ensaladilla amb patata, pastanaga, ou i pèsols  Botifarra de pollastre amb tomàquet casolà Fruita	Amanida de mongetes seques, ou ratllat, tomàquet i olives  Truita de formatge amb tomàquet amanit  Iogurt natural La Fageda 	Crema de cigrons Mandonguilles de vedella amb verdures  Fruita
D I V E N D R E S	Amanida d'arròs amb enciam, tomàquet i olives Truita francesa amb enciam i pastanaga  Macedònia de fruita	Crema de carbassa Pizza de 4 formatges casolana amb enciam amanit i remolatxa  Fruita	Espirals amb salsa de formatge  Bacallà al forn amb patata i ceba  Fruita	Sopa de brou amb pistons  Nugets de pollastre amb enciam i tomàquet  Gelats 

Fruites que tenim servir per postres: poma, pera, plàtan, mandamines, taronges i meló.

El tipus de fruita no s'especifica perquè no sempre podem disposar de la fruita que tenim programada.

Làctics: iogurts naturals.

Aquests menús son aptes per a nens a partir de 18 – 20 mesos.

Menús confeccionats a partir de la guia de l'Alimentació Saludable en l'Etapa Escolar (edició 2020).

Al·lèrgens:



Fruits secs



Lactosa



Ous



Gluten



Marisc



Peix

