

Menú de JULIOL de 2024

Treballem la cuina de proximitat

	Setmana del 24 al 28 de juny	Setmana del 1 al 5 de juliol	Setmana del 8 al 12 de juliol	Setmana del 15 al 19 de juliol
D I L L U N S	FESTA	Espaguetis a la carbonara Finguers de peix amb amanida Fruita	Col-i-flor amb patates al vapor (MAIONESA OPCIONAL) Botifarra de porc al forn amb amanida Fruita	Amanida de lleties amb tomàquet, tonyina, ceba i ou dur Nuggets de pollastre amb enciam i pastanaga ratllada Fruita
D I M A R T S	Macarrons amb salsa de tomàquet Croquetes de bacallà amb enciam i tomàquet Fruita	Mongeta verda amb patates al vapor (MAIONESA OPCIONAL) Pollastre a la salsa de poma amb xips Fruita	Amanida de cigrons (enciam, tomàquet, pebrot, pastanaga i blat de moro) Lluç empanat amb verduretes Iogurt natural La Fageda	Minestra de verdures (MAIONESA OPCIONAL) Figuretes de peix arrebossat amb amanida verda i pastanaga Fruita
D I M E C R E S	Amanida de patata, Frankfurt, tomàquet, tonyina i olives Truita francesa amb amanida Iogurt natural La Fageda	Empedrat de mongetes amb tonyina Escalopa de llom amb amanida Fruita	Tallarines amb tomàquet Truita francesa amb enciam i pastanaga Fruita	Arròs tres delícies Hamburguesa de vedella amb enciam i olives Natilla
D I J O U S	Bròquil amb patates al vapor (MAIONESA OPCIONAL) Botifarra de pollastre amb salsa de tomàquet Fruita	Ensaladilla russa Llenguado al forn amb amanida Iogurt natural La Fageda	Arròs amb tomàquet casolà Pit de pollastre a la planxa amb amanida Fruita	Amanida de pasta amb pernil i formatge Pollastre al forn amb verduretes Fruita
D I V E N D R E S	Arròs a la cubana amb ou i tomàquet Estofat de vedella amb xampinyons Fruita	Amanida d'arròs amb enciam, tonyina i olives Truita de patata amb enciam i olives Fruita	Braç de patata amb pebrot, tonyina i ou dur Hamburguesa de coliflor amb formatge amb amanida de tomàquet Fruita	Fideus rossejats amb alloli Ous gratinats amb beixamel amb amanida d'enciam i blat de moro Fruita

Fruites que fem servir pel postres: poma, pera, plàtan, mandarines, 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).

