

## MENÚ SENSE LLEGUMS JUNY 2022

		Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
				1	2	3
1a Setmana	Primer			Arròs saltejat amb pastanaga i ceba	Amanida de patata, tomàquet i ceba	<b>FESTIU</b>
	Segon			Pit de gall d'indi a la planxa	Truita de carbassó	
	Guarnició			Enciam, blat de moro i olives	Enciam, cogombre i ceba	
	Postres			logurt natural o Fruita de la temporada	Fruita de la temporada	
		6	7	8	9	10
2a Setmana	Primer	<b>FESTIU</b>	Arròs melós de verdures	Menestra de verdures amb patata (sense mongeta verda ni pèsols)	Espaguetis amb salsa de tomàquet	Arròs amb verdures (sense pèsols ni mongeta verda)
	Segon		Truita de pernil dolc	Llom de porc a la planxa	Seitó arrebossat amb tires de carbassó	Gall d'indi a la planxa amb salsa de tomàquet
	Guarnició		Enciam, pastanaga i olives	Tomàquet i olives	Enciam, blat de moro i olives	Enciam, cogombre i ceba
	Postres		Fruita de temporada	Fruita de temporada	Fruita de temporada	logurt natural o Fruita de temporada
		13	14	15	16	17
3a Setmana	Primer	Amanida de llacets amb tomàquet chèrry i olives	Crema de carbassa i patata	Arròs a la cassola amb verdures	Macarrons amb salsa de tomàquet	Trinxat de la cerdanya (col i patata)
	Segon	Peix al forn	Cuixes de pollastre al forn amb salsa de ceba	Truita d'albergínia	Llom de porc a la planxa	Fricandó de vedella amb salsa de xampinyons
	Guarnició	Enciam, blat de moro i tomàquet	Enciam, cogombre i olives	Enciam i blat de moro	Tomàquet i olives	Enciam i pastanaga ratllada
	Postres	Fruita de temporada	Fruita de temporada	Fruita de temporada	logurt natural o fruita de temporada	Fruita de temporada
		20	21	22	23	24
4a Setmana	Primer	Arròs saltejat sense pèsols	Lassanya d'espínacs	Crema de pastanaga i patates		
	Segon	Tacs de gall d'indi amb salsa de xampinyons	Truita de carbassó	Salsitxes de porc amb salsa de tomàquet		
	Guarnició	Enciam, pastanaga i olives	Enciam, cogombre i olives	Enciam i blat de moro		
	Postres	Fruita de temporada	logurt natural o fruita de temporada	Fruita de la temporada		

\*Aquest menú està elaborat per una nutricionista col·legiada i compta amb sal iodada, peix fresc i ecològic, fruita i verdura fresca de Casa Ametller i arròs de km0.

\*Els dimarts i dijous hi ha pa integral.

\*El menjador es reserva el dret a canviar el menú en cas de necessitat per reduir el malbarataments dels aliments