

Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
23/06	24/06	25/06	26/06	27/06
Espaguetis amb salsa	SANT JOAN	Macarrons amb salsa de tomàquet	Arròs tres delícies	Fideuà
Peix arrebossat amb amanida		Tires de pollastre amb guarnició	Truita de patates amb guarnició	Hamburguesa de vedella amb xips
Fruita de temporada 30		Postre làctic 2	Fruita de temporada 3	Postres 4
Pasta tricolor amb ceba, xampinyons i gall d'indi	Cigronets amb patata	Arròs amb salsa de tomàquet	Mongeta tendra amb patata, ou dur i tonyina	Amanida de pasta
Salsitxes de porc amb patates	Pollastre al forn amb guarnició	Truita a la francesa amb amanida	Mandonguilles amb salsa de tomàquet	Bacallà arrebossat
Fruita de temporada 7	Postre làctic 8	Fruita de temporada 9	Fruita de temporada 10	Postres 11
Espaguetis amb tomàquet	Amanida de lleties	Ensaladilla	Llacets amb tonyina	Arròs a la milanesa
Llibrets de llom arrebossat amb amanida	Pollastre al forn a la llimona amb enciam i pastanaga	Tires de calamar arrebossat amb guarnició	Truita a la francesa amb guarnició	Hamburguesa de pollastre amb guarnició
Fruita de temporada 14	Postre làctic 15	logurt natural 16	Fruita de temporada 17	Postres 18
Amanida de pasta	Mongeta amb patata i pastanaga	Arròs cinc delícies	Amanida de cigronets	Macarrons a la bolonyesa
Lluç arrebossat amb xips	Rodo de vedella amb bolets	Pollastre al forn amb verdures	Mandonguilles amb salsa de tomàquet	Truita a la francesa amb amanida
Fruita de temporada 21	Postre làctic 22	Fruita de temporada 23	Fruita de temporada 24	Postres 25
Tallarines amb verdures	Amanida campera	Arròs a la milanesa	Espaguetis amb beixamel	Pizza
Truita de patates amb amanida	Pollastre rostit amb patates i verdures	Croquetes casolanes amb amanida	Lluç al forn amb verdures	Pollastre orly amb xips
Fruita de temporada 28	Postre làctic 29	Fruita de temporada 30	Fruita de temporada 31	Postres 1
Macarrons amb tomàquet	Ensaladilla	Arròs amb salsa	MENÚ ESPECIAL FÍ DE CASAL	
Llibrets de llom arrebossat amb guarnició	Salsitxes de porc amb guarnició	Truita a la francesa amb amanida		
Fruita de temporada	Postre làctic	Fruita de temporada		

Recorda

-El menú de cada dia esta elaborat el mateix dia.

-D'aquest menú un 25% de la pasta és ecològica.

-El nostre arròs prové del delta de L'Ebre.

-És molt important la fruita dins de la nostra dieta, els làctics no han de substituir a la fruita. És de proximitat i dues vegades al mes és ecològica.

-Per cuinar i amanir s'utilitza oli d'oliva i per fregir oli de gira-sol alt oleic.

-El sopar serà el millor moment per a complementar la nostra dieta, si ho feu d'hora ajudarà als nens a dormir bé.

-Només hauríem de menjar brioxeria, pastissos i dolços esporàdicament.