

ESCOLA JOAN COROMINES

JUNY 2023

MENÚ SENSE CARN

DILLUNS 5	DIMARTS 6	DIMECRES 7	DIJOURS 8	DIVENDRES 9
FESTA	MACARRONS AMB SOFREGIT DE VERDURES DE L'HORT TRUITA DE FORMATGE AMB AMANIDA D'ENCIAM ROMÀ I OLIVES FRUITA DEL TEMPS	AMANIDA DE LLENTIES AMANIDA AMB OLI D'OLIVA HAMBURGUESA VEGETAL AMB AMANIDA D'ENCIAM ROMÀ I PIPES DE GIRA-SOL FRUITA DEL TEMPS	ARRÒS AMB TOMÀQUET PEIX FRESC SEGONS MERCAT A LA LLI MONA AMB AMANIDA D'ENCIAM ROMÀ I PASTANAGA FRUITA DEL TEMPS	CREMA DE NAP I CARBASSA AMB CROSTONS TOFU/ SEITÀ AMB SALSETA I PATATES IOGURT ECOLÒGIC A GRANEL
DILLUNS 12	DIMARTS 13	DIMECRES 14	DIJOURS 15	DIVENDRES 16
MINESTRA DE VERDURES CASOLANA AMANIDA AMB OLI D'OLIVA FIDEUÀ MARINERA FRUITA DEL TEMPS	EMPEDRAT DE CIGRONS TRUITA FRANCESA AMB ENCIAM ROMÀ I BLAT DE MORO FRUITA DEL TEMPS	ARRÒS AMB BOLETS FALAFELS DE CIGRÒ AMB AMANIDA D'ENCIAM ROMÀ I TOMÀQUET FRUITA DEL TEMPS	AMANIDA DE PATATA, TONYINA I OLIVES AMANIDA AMB OLI D'OLIVA LLUÇ AL FORN AMB ENCIAM ROMÀ I PASTANAGA IOGURT ECOLÒGIC A GRANEL	PURÉ DE CARBASSÓ I PASTANAGA PIZZA CASOLANA (SENSE CARN) AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS
DILLUNS 19	DIMARTS 20	DIMECRES 21	DIJOURS 22	
AMANIDA ARRÒS (S/CARN) TRUITA DE CARBASSÓ AMB AMANIDA D'ENCIAM ROMÀ I PASTANAGA FRUITA DEL TEMPS	MONGETA VERDA AMB PATATA AMANIDA AMB OLI D'OLIVA TOFU/ SEITÀ AL XILINDRÓN FRUITA DEL TEMPS	CREMA DE LLEGUMS PEIX AL FORN AMB ALL I JULIVERT AMB AMANIDA D'ENCIAM ROMÀ I PIPES FRUITA DEL TEMPS	MENÚ DE FINAL DE CURS PASTA A LA NAPOLITANA OUS REMENATS AMB AMANIDA D'ENCIAM ROMÀ GELAT	

DIJOURS 1	DIVENDRES 2
CREMA DE MONGETES BLANQUES I PASTANAGA COUSCOUS AMB VERDURETES SELECCIONADES PER LA LOURDES IOGURT ECOLÒGIC A GRANEL	AMANIDA CAMPERA DE PATATA (S/CARN) "MANDONGUILLES" DE LLUÇ I CALAMAR AMB ENCIAM ROMÀ I BLAT DE MORO FRUITA DEL TEMPS

Les fruites del temps són: albercoc, cirera, pruna, meló, préssec, nectarina, paraguaià, síndria,..

Es servirà pa integral.

Ús d'oli d'oliva per cuinar i oli d'oliva verge per amanir. Oli de gira-sol alt oleic per fregir.

Ús de sal iodada per cuinar.

Carn i Pollastre produïts a Catalunya 100%

Peix fresc de les llotges catalanes.

Menús elaborats pel departament de Dietètica i Nutrició.

Tenim a la seva disposició el llistat d'ingredients i al·lèrgens de cada plat.

Els menús es cuinen a part per caràcter mèdic, cultural o religiós.



BONES VAÇANCES D'ESTIU!

