

3	4	5	6	7
Arròs amb tomàquet	Espirals amb sofregit de verdures i formatge	Crema de verdures	Mongeta tendra i patata	Amanida de llegums
Mandonguilles vedella amb salseta	Abadejo arrebossat	Truita de formatge	Lluç forn a la Marinera	Pollastre forn amb herbes provençals
Fruita del temps	Amanida d'enciam i olives	Enciam i cogombre	Fruita del temps	Mezclum amanit
Kcal: 769,79 HC: 121,08 Gr: 21,46 Pr: 21,92	Kcal: 729,21 HC: 87,04 Gr: 16,05 Pr: 36,49	Kcal: 546,29 HC: 56,23 Gr: 20,53 Pr: 34,15	Kcal: 582,61 HC: 63,65 Gr: 19,06 Pr: 38,35	Kcal: 563,6 HC: 70,57 Gr: 13,94 Pr: 38,97
				Fruita del temps Ecològica
10	11	12	13	14
FESTA	Llenties amb sofregit de verdures	Arròs caldós mar i muntanya	Crema de carbassó, ceba i patata amb encenalls de pernil serrà	Espaguetis amb tomàquet i olives negres
	Remenat d'ou/ Truita amb gambetes	Caço al forn amb llit de ceba ofegada	Estofat de Gall d'indi amb salseta	Bunyols bacallà/Calamars romana
	Enciam i tomàquet	Amanida d'enciam i olives	Xips	Amanida d'enciam i pastanaga Ecològica
	Fruita del temps	Fruita del temps	Iogurt	Fruita del temps
	Kcal: 538,45 HC: 47,96 Gr: 22,65 Pr: 34,58	Kcal: 666,49 HC: 90,29 Gr: 26,28 Pr: 40,1	Kcal: 673,25 HC: 55,82 Gr: 32,93 Pr: 38,41	Kcal: 672,24 HC: 80,08 Gr: 27,50 Pr: 24,99
17	18	19	20	21
Amanida de mezclum, poma, surimi i rostes de pa forn /CV	Cigrons saltejats amb salsa tomàquet	Ensaladilla russa	Mongeta/ coliflor amb patata	Pizza de pernil i formatge
Canelons amb beixamel gratinats	Truita/Ou dur amb tonyina	Pollastre arrebossat casolà i	Lluç amb verdures: ceba, carbassó i pastanaga	Assortit de fregits
Iogurt	Enciam amanit	Amanida d'enciam i remolatxa	Fruita del temps	Enciam i pastanaga Ecològics
Kcal: 631,90 HC: 67,49 Gr: 27,88 Pr: 27,74	Kcal: 587,67 HC: 70,71 Gr: 18,21 Pr: 35,44	Kcal: 619,54 HC: 26,82 Gr: 44,41 Pr: 28,11	Kcal: 433,21 HC: 39,91 Gr: 17,66 Pr: 28,64	Gelat
24	25	26	27	28

En compliment del Reglament (UE)nº 1169/2011 sobre la informació alimentària facilitada al consumidor, el centre té disponible per a la consulta la informació relativa a la presentació d'Al·lèrgens de tots els productes que es serveixen en els nostres menús.

MENÚ SENSE PORC

Juny 2019



3	4	5	6	7
Arròs amb tomàquet	Espirals amb sofregit de verdures i formatge	Crema de verdures	Mongeta tendra i patata	Amanida de llegums
Mandonguilles de vedella amb salseta	Abadejo arrebossat	Truita de formatge	Lluç forn a la Marinera	Pollastre al forn amb herbes provençals
	Amanida d'enciam i olives	Enciam i cogombre		Mezclum amanit
Fruita del temps	Fruita del temps	Iogurt	Fruita del temps	Fruita del temps
10	11	12	13	14
FESTA	Llenties amb sofregit de verdures	Arròs caldós mar i muntanya (s/porc)	Crema de carbassó, ceba i patata (s/pernil)	Espaguetis amb tomàquet i olives negres
	Remenat d'ou/Truita amb gambetes	Caço al forn amb llit de ceba ofegada	Estofat de gall d'indi amb salseta	Bunyols bacallà/Calamars romana
	Enciam i tomàquet	Amanida d'enciam i olives	Xips	Amanida d'enciam i pastanaga natural
	Fruita del temps	Fruita del temps	Iogurt	Fruita del temps
17	18	19	20	21
Amanida de mezclum, poma, surimi i rostes de pa forn /CV	Cigrons saltejats amb salsa tomàquet	Ensaladilla russa	Mongeta / coliflor amb patata	Pizza de tonyina i formatge
Canelons Espinacs	Truita/Ou dur amb tonyina	Pollastre arrebossat casolà	Lluç amb verdures: ceba, carbassó i pastanaga	Assortit de fregits (no porc)
	Enciam amanit	Amanida d'enciam i remolatxa		Enciam i pastanaga natural
Iogurt	Fruita del temps	Fruita del temps	Fruita del temps	Gelat
24	25	26	27	28

En compliment del Reglament (UE)nº 1169/2011 sobre la informació alimentària facilitada al consumidor, el centre té disponible per a la consulta la informació relativa a la presentació d'Al·lèrgens de tots els productes que es serveixen en els nostres menús.