

MENÚ PRIMÀRIA I SECUNDÀRIA JUNY

	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
Del 4 al 8 de juny	<p>espirals amb salsa de formatges suaus</p> <p>truita de carbassó i patata</p> <p>fruita de temporada</p>	<p>mongeta verda amb patata</p> <p>llom rostit amb ceba i tomàquet mb amanida variada</p> <p>fruita de temporada</p>	<p>ensaladilla russa o gaspatxo</p> <p>butifarra al forn amb patates rosses</p> <p>fruita de temporada</p>	<p>llenties vegetals estofades</p> <p>pollastre eco al forn amb poma i cebes tendres</p> <p>iogurt</p>	<p>arròs amb tomàquet</p> <p>maira fresca fregida amb amanida grega</p> <p>síndria/meló</p>
De l'11 al 15 de juny	<p>amanida d'arros integral</p> <p>truita de patata i ceba amb amanida variada</p> <p>fruita de temporada</p>	<p>crema de carbassó</p> <p>pizza del xeff</p> <p>fruita de temporada</p>	<p>amanida de mongeta seca</p> <p>tires de gall dindi arrebossat amb tomàquet i cogombre amanits</p> <p>fruita de temporada</p>	<p>espaguettis amb salsa bolonyesa (proteïna vegetal)</p> <p>seitó/sardineta fresca fregida amb amanida variada</p> <p>maduixes amanides amb sucre moré</p>	<p>bledes saltejades amb patates</p> <p>hamburguesa de vedella i porc 100% eco al forn amb verduretes</p> <p>flam (fruita opcional)</p>
Del 18 al 22 de juny	<p>vichyssoise</p> <p>escalopa amb amanida variada</p> <p>fruita de temporada</p>	<p>cuscut amb verduretes</p> <p>truita de formatge amb amanida variada</p> <p>síndria/meló</p>	<p>amanida de pasta amb pastanaga, tomàquet, cogombre i olives</p> <p>lluç fresc al forn amb herbes provençals i patata cuita</p> <p>fruita de temporada</p>	<p>ensaladilla russa (maionesa opcional)</p> <p>mandonguilles de vedella i porc 100% eco amb amanida variada</p> <p>iogurt</p>	<p>MENÚ ESPECIAL FI DE CURS</p>