



## MENÚ S/PROT VEDELLA · JUNY · *Curs 18/19*

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<b>3</b> Amanida d'arròs ●  Peix fresc ● al forn amb amanida d'enciam, remolatxa i olives  Fruita del temps	<b>4</b> Mongetes ● estofades amb verdures  Ous ● al plat amb salsa de tomàquet  Fruita del temps	<b>5</b> Crema tèbia carbassó amb crostonets  Pastís de carn picada de porc ● amb patata al forn i amanida verda d'enciams  Fruita del temps	<b>6</b> Verdura ● de temporada amb patata i oli d'oliva  Pollastre ● eco a la llimona al forn amb amanida d'enciam, pastanaga i sèsam  logurt ●	<b>7</b> Espaguetis ● a la carbonara s/ou  Peix fresc ● al forn amb amanida d'enciam, carbassó i llavors de gira-sol  Fruita del temps
<b>10</b> Verdura ● de temporada amb patata i oli d'oliva  Botifarra de porc Ral ● amb ceba al forn amb amanida d'enciam, pastanaga i sèsam  Fruita del temps	<b>11</b> Arròs ● amb samfaina  Peix fresc ● al forn amb amanida d'enciam, remolatxa i llavors de gira-sol  logurt ●	<b>12</b> Macarrons ● amb verdures  Truita ● de ceba, patata i carbassó amb amanida d'enciam  Fruita del temps	<b>13</b> Llenties ● estofades amb verdures  Calamars a l'andalusa amb amanida d'enciam, i olives  Fruita del temps	<b>14</b> Amanida alemanya de patata  Pollastre ● eco amb verdures al forn amb amanida d'enciam, cogombre i sèsam  Fruita del temps
<b>17</b> Amanida de pasta ●  Peix fresc ● al forn amb amanida d'enciam, raves i llavors de gira-sol  Fruita del temps	<b>18</b> Cigrons ● estofats  Ous ● durs amb beixamel i amanida d'enciam, pastanaga i panses  Fruita del temps	<b>19</b> Crema de verdures amb crostonets  Pollastre ● a l'allet amb amanida d'enciam, cogombre i sèsam  Fruita del temps	<b>20</b> Arròs ● 3 delícies  Peix fresc ● al forn amb amanida d'enciam, pastanaga i llavors de gira-sol  Fruita del temps	<b>21</b> Tempura de verdures  Pizza de pernil dolç i formatge amb amanida d'enciam, pastanaga i olives  Gelat
<b>24</b>  <b>FESTIU: SANT JOAN</b>	<b>25*</b> Crema tèbia de verdures amb crostonets  Cap de llom ● al forn amb amanida d'enciam, pastanaga i sèsam  Fruita del temps	<b>26*</b> Llenties ● estofades amb verdures  Peix fresc ● al forn amb amanida d'enciam, cogombre i olives  Fruita del temps	<b>27*</b> Espaguetis ● amb tomàquet i formatge  Truita ● de ceba i julivert amb amanida d'enciam, tomàquet i olives  Fruita del temps	<b>28*</b> Arròs ● amb samfaina  Hamburguesa de porc Ral ● amb ceba i patata al forn amb amanida d'enciam, carbassó i llavors de gira-sol  logurt ●

### \* Llar d'infants / Escola de vacances

● 100% ecològic ● Peixos de mars propers: Mediterrani, Cantàbric i Atlàntic ● Proximitat.

Per a una alimentació més saludable estem introduint, de manera progressiva en els nostres menús escolars, aliments de proximitat procedents de l'agricultura i la ramaderia ecològiques.

Tots els plats són elaborats per l'equip de cuina de l'escola Registre Sanitari núm. 26-05526/CAT, adaptats per a qualsevol tipus d'al·lèrgia i/o intolerància.

Menús elaborats i revisats per Gabor Smit (ADITEC:009).

Trobareu aquest menú al portal famílies del web [www.joviat.cat](http://www.joviat.cat) així com les propostes i recomanacions pels sopars.

