



MENÚ TRITURAT PROT. ANIMAL VEGETAL · JUNY · *Curs 18/19*

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
3 Puré de carbassa●, ceba●, carbassó i peix blanc	4 Arròs semi integral●, ceba, pastanaga i llentia vermella	5 Puré de patata●, ceba, carbassó i pollastre	6 Puré de carbassa●, mongeta tendra●, porro i pollastre	7 Puré de pastanaga●, porro●, carbassó● i peix blanc
10 Puré de patata, ceba, pastanaga i pollastre	11 Puré de pastanaga●, porro●, carbassó i peix blanc●	12 Arròs semi integral●, ceba, pastanaga i llentia vermella	13 Puré de patata, ceba, pastanaga i peix blanc●	14 Puré de carbassa●, ceba●, carbassó i pollastre
17 Puré de pastanaga, ceba, mongeta tendra i peix blanc●	18 Puré de carbassa●, ceba, carbassó i pollastre	19 Puré de patata●, ceba, pastanaga i pollastre	20 Puré de carbassa, ceba, carbassó i peix blanc●	21 Arròs semi integral●, ceba, mongeta tendra i llentia vermella
24 FESTIU: SANT JOAN	25* Puré de patata, ceba, carbassó i pollastre	26* Puré de carbassa, ceba, mongeta tendra i peix blanc●	27* Arròs semi integral●, ceba, carbassó i llentia vermella	28* Puré de carbassa●, ceba, mongeta tendra i pollastre

* 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 així com les propostes i recomanacions pels sopars.

