

Menú escolar

JUNY 2019

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
3.- Espaguettis amb tonyina (eco) Truita de patata/amanida Fruita	4.- Sopa de brou de carn Bollit de carn amb verdures Fruita	5.- Puré de verdures amb crostons Croquetes de bonítol/amanida Fruita	6.- Brou de Peix Pollastre amb puré de patata Iogurt	7.- Llenties cuinades Lluç guisat amb amanida Fruita
10.- Crema de carabassa Tonyina al forn amb pisto Fruita	11.- Sopa de brou amb verdures Truita i pernil dolç Fruita	12.- Ciuorns cuinats Tumbet de bacallà Iogurt	13.- Arròs tres delícies Llom amb patates Fruita	14.- Espirals (eco) amb salsa de tomàtiga i formatge Varitas de lluç amb amanida Fruita
17.- Sopa de brou de peix Pitera arrebossada amb amanida Fruita	18.- Crema de pastanaga Lluç al forn amb salsa i patates Fruita	19.- Sopa de brou de carn Cuixa de pollastre bollida amb verdures Fruita	20.- Llenties cuinades Mandonguilles amb salsa Fruita	21.- Espirales(ECO)a la carbonara Croquetes de verdures amb patates Iogurt

Informació al·lèrgica: aquest menú pot contenir gluten, crustacis, ous, peix, cacauets, soia, làctics, fruits de peles, api, mostassa, grans de sèsam, diòxid de sofre i sulfits, mol·luscs i altramuces. Per a més informació consultar en cuina



GRUPO LA PRODUCTORA

