



JUNY 2021 - SENSE FRUCTOSA NI SORBITOL

DILLUNS 31	DIMARTS 1	DIMECRES 2	DIJOUS 3	DIVENDRES 4
CREMA DE CARBASSÓ	PATATA AL VAPOR AMB OLI I ORENGA	ENCIAM , COGOMBRE I OLIVES	COUS-COUS AMB CEBA, CARBASSÓ	MONGETA TENDRA AMB PATATA
ESPIRALS AMB POLLASTRE PLANXA	TRUITA DE PATATA I CARBASSÓ AMB ENCIAM I OLIVES	ARRÓS ECO BLANC AMB GALL DINDI PLANXA O FORN	PEIX FRESC AMB ENCIAM I COGOMBRE	POLLASTRE A LA PLANXA AMB ENCIAM I OLIVES*/COGOMBRE
IOGURT NATURAL	IOGURT NATURAL	IOGURT NATURAL	IOGURT NATURAL	IOGURT NATURAL
DILLUNS 7	DIMARTS 8	DIMECRES 9	DIJOUS 10	DIVENDRES 11
ARRÓS BLANC AMB OLI I JULIVERT	PATATA AL VAPOR AMB OLI I ORENGA	ENCIAM , COGOMBRE I OLIVES	AMANIDA DE PASTA AMB FORMATGE	CREMA DE CARBASSÓ(CARBASSÓ, PATATA, CEBA I PORRO)
POLLASTRE PLANXA O FORN AMB ENCIAM I OLIVES*/COGOMBRE	TRUITA FRANCESA AMB ENCIAM I COGOMBRE	PAELLA DE PEIX (PEIX, MUSCLOS I CALAMAR)/ARRÓS BLANC	POLLASTRE AL FORN AMB CARBASSÓ	RODÓ DE VEDELLA AL FORN AMB XAMPINYONS
IOGURT NATURAL	IOGURT NATURAL	IOGURT NATURAL	IOGURT NATURAL	IOGURT NATURAL
DILLUNS 14	DIMARTS 15	DIMECRES 16	DIJOUS 17	DIVENDRES 18
PATATA AL VAPOR AMB OLI I ORENGA	BRÒQUIL AMB PATATA	ENCIAM , COGOMBRE I OLIVES	VICHYSOISE (CREMA DE PORROS FREDA)	AMANIDA D'ARRÓS BLANC (ENCIAM, COGOMBRE, OLIVES)
TRUITA FRANCESA I ENCIAM AMB COGOMBRE	BACALLÀ AMB ENCIAM I OLIVES*/COGOMBRE	CUS CUS AMB GALL DINDI PLANXA O FORN	MACARRONS AMB GALL DINDI PLANXA	POLLASTRE A LA PLANXA O FORN
IOGURT NATURAL	IOGURT NATURAL	IOGURT NATURAL	IOGURT NATURAL	IOGURT NATURAL
DILLUNS 21	DIMARTS 22	<p>Les cireres, d'una a una pel maig, i pel juny, a grapat</p> 		
ESPAGUETIS A LA CARBONARA	ENCIAM , COGOMBRE I OLIVES			
VEDELLA ARREBOSSADA AMB XIPS	PIZZA			
IOGURT NATURAL	GELAT			

*Els ingredients utilitzats estan lliures de sorbitol o derivats E-420, E-420i

Fruita del mes: meló, síndria, préssec, cireres, poma, pera i plàtan
PA INTEGRAL

Berenars: entrepà, pa amb xocolata, iogurt natural amb tortites d'arròs o fruita. Aquests berenars es serveixen de manera rotatòria. Diàriament disposen d'un bol de fruita variada i pa.

Menú revisat per Marina Perugini. Llicenciada en ciència i tecnologia dels aliments Màster en dietètica i nutrició humana.
LA VOSTRA CUINA S.L. Reg. San.: 26.12437/B, Av. Egara, 50 08192, SANT QUIRZE DEL VALLÉS www.vostracuina.com