



JUNY 2021 - SENSE OU

DILLUNS 31	DIMARTS 1	DIMECRES 2	DIJOUS 3	DIVENDRES 4
CREMA DE VERDURES ESPIRALS (S/OU) AMB BOLONYESA VEGETAL FRUITA	AMANIDA DE LLENTIES (TOMÀQUET OLIVES I BLAT DE MORO) PEIX PLANXA O FORN AMB ENCIAM I OLIVES FRUITA	ENCIAM AMB PASTANAGA, COGOMBRE I BLAT DE MORO ARRÓS ECO INTEGRAL AMB FRICANDÓ (RODÓ DE VADELLA TOMÀQUET, CEBA, PORRO I PASTANAGA) IOGURT COOPERATIVA	TABULÉ DE CUS CUS (S/OU)/ARRÓS AMB VERDURES (CEBA I PEIX FRESC AMB ENCIAM I PASTANAGA FRUITA	AMANIDA RUSA (S/OU)/ AMB OLI D'OLIVA POLLASTRE A LA PLANXA AMB ENCIAM I TOMÀQUET FRUITA
DILLUNS 7	DIMARTS 8	DIMECRES 9	DIJOUS 10	DIVENDRES 11
ARRÓS INTEGRAL ECO AMB TOMÀQUET FINGERS DE POLLASTRE SENSE GLUTEN AMB ENCIAM I BLAT DE MORO FRUITA	CIGRONS SALTATS (CEBA, PORRO I TOMÀQUET) PEIX PLANXA O FORN AMB ENCIAM I PASTANAGA FRUITA	ENCIAM AMB OLIVES I BLAT DE MORO PAELLA DE PEIX (PEIX, MUSCLOS I CALAMAR) IOGURT COOPERATIVA	AMANIDA DE PASTA (S/OU) AMB XERRI OLI D'ALFÀBREGA POLLASTRE AL FORN AMB VERDURES FRUITA	CREMA DE CARBASSÓ(CARBASSÓ, PASTANAGA, PATATA, CEBA I RODÓ DE VEDELLA AL FORN AMB XAMPINYONS FRUITA
DILLUNS 14	DIMARTS 15	DIMECRES 16	DIJOUS 17	DIVENDRES 18
PÈSOLS AMB PATATA I CEBA GALL D'INDI AMB TOMÀQUET I ENCIAM AMB PASTANAGA I COGOMBRE FRUITA	BRÒQUIL AMB PATATA BACALLÀ AMB Salsa VERDA I MONGETA SECA FRUITA	ENCIAM AMB TOMÀQUET I FORMATGE CUS CUS (S/OU)/ARRÓS AMB ESTOFAT DE GALL D'INDI IOGURT COOPERATIVA	VICHYSOISE (CREMA DE PORROS FREDA) MACARRONS (S/OU) AMB BOLONYESA VEGETAL (TOMÀQUET I TOFU) FRUITA	AMANIDA D'ARRÓS INTEGRAL (XERRI, BLAT DE MORO, OLIVES) POLLASTRE A LA LLIMONA FRUITA
DILLUNS 21	DIMARTS 22	<p>Les cireres, d'una a una pel maig, i pel juny, a grapat</p> 		
ESPAGUETIS A LA CARBONARA VEDELLA ARREBOSSADA (S/OU) AMB XIPS I TOMÀQUETS XERRY AMB BASTONETS DE PASTANAGA SINDRÍA	AMANIDA VERDA VARIADA PIZZA GELAT			

Fruita del mes: meló, sindria, 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 VALLÈS www.vostracuina.com