



Escola Bressol La Baldufa

Menús Juny 2019



| | | | | |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>DILLUNS 3</p> <p>Arròs amb verdures</p> <p>Peix</p> <p>Tomàquet amanit</p> <p>Fruita</p> <p>* Pa amb melmelada i llet</p> | <p>DIMARTS 4</p> <p>Puré de patates gratinat</p> <p>Vedella estofada</p> <p>Enciam i olives</p> <p>Fruita</p> <p>* Llet amb cereals</p> | <p>DIMECRES 5</p> <p>Amanida cigrons</p> <p>Peix amb beixamel</p> <p>Macedònia de fruites</p> <p>* Pa amb formatge</p> | <p>DIJOUS 6</p> <p>Cuscús</p> <p>Pollastre amb samfaina</p> <p>Blat de moro i pastanaga</p> <p>Gelat</p> <p>* Pa amb pernil dolç</p> | <p>DIVENDRES 7</p> <p>Amanida variada amb sardines</p> <p>Fideus a la cassola amb carn</p> <p>Gelatina</p> <p>* Coca i llet</p> |
| <p>10</p> <p>FESTA</p> <p>2NA. PASQUA</p> | <p>11</p> <p>Vichyssoise</p> <p>Hamburguesa de pollastre</p> <p>Patates fregides</p> <p>Fruita</p> <p>* Llet amb cereals</p> | <p>12</p> <p>Llenties amb pebrot</p> <p>Peix arrebossat</p> <p>Amanida</p> <p>logurt</p> <p>* Pa amb pernil saltat</p> | <p>13</p> <p>Patates estudies</p> <p>Pit de gall dindi rostit</p> <p>Enciam i olives</p> <p>Fruita</p> <p>* Pa amb xocolata i llet</p> | <p>14</p> <p>Tomàquets farcits</p> <p>Arròs ala cassola amb carn</p> <p>Gelat</p> <p>* Pa amb plàtan</p> |
| <p>17</p> <p>Crema de pastanaga</p> <p>Truita de patates</p> <p>Tomàquet i olives</p> <p>Fruita</p> <p>* Pa amb oli i llet</p> | <p>18</p> <p>Espaguetis a la carborara</p> <p>Salsitxa</p> <p>Enciam</p> <p>Fruita</p> <p>* Llet amb cereals</p> | <p>19</p> <p>Arròs blanc</p> <p>Mandonguilles amb verdures</p> <p>Tomàquet amanit</p> <p>Fruita</p> <p>* Crepes i llet</p> | <p>20</p> <p>Mongeta tendra i patata</p> <p>Pollastre a la taronja</p> <p>Enciam</p> <p>Fruita</p> <p>* Pa amb formatge</p> | <p>21</p> <p>Humus</p> <p>Peix al forn amb verdures</p> <p>Enciam i tomàquet</p> <p>Fruita</p> <p>* Coca i llet</p> |
| <p>24</p> <p>Crema de carbassó</p> <p>Pit de pollastre a la crema</p> <p>Patates rosses</p> <p>Fruita</p> <p>* Pa amb formatge</p> | <p>25</p> <p>Amanida de patates i tonyina</p> <p>Truita a la francesa</p> <p>Fruita</p> <p>* Llet amb cereals</p> | <p>26</p> <p>Macarrons gratinats amb salsa de tomàquet</p> <p>Hamburguesa de poltre a la planxa</p> <p>Enciam</p> <p>Formatge fresc</p> <p>* Pa amb pernil</p> | <p>27</p> <p>Amanida de llenties</p> <p>Bunyols de bacallà</p> <p>Tomàquet amanit</p> <p>Fruita</p> <p>* Batut amb galetes</p> | <p>28</p> <p>Amanida d'arròs</p> <p>Salsitxa a la planxa</p> <p>Plàtan</p> <p>* Coca</p> |

Tots els àpats estan elaborats amb oli d'oliva verge