

PEIX FRESC (lluç, bonítol, bacallà, maires, sonso)

LA VERDURA I LA FRUITA que serveix és ecològica i de proximitat

LA LLEGUM I ELS CEREALS són ecològics

EI POLLASTRE I EL IOGURT són de pastura

L'OLI D'OLIVA és ecològic

Menús elaborats per
Gabor Smit
 (nº 0009 ADITEC)

La cuina es reserva el dret a fer canvis per la seva millor organització

Menú Montseny sense fruits secs

Juny'19

Dilluns 3	Dimarts 4	Dimecres 5	Dijous 6	Divendres 7
Crema tèbia de carbassó amb crustonets Botifarra a la planxa amb patates al caliu Fruita	Cigrons estofats Hamburguesa vegetal amb salsa i amanida Fruita	Amanida de pasta Truita de ceba i carbassó amb amanida Fruita	Arròs amb tomàquet Calamars arrebossats amb amanida Gelats de fruita	Picnic
Dilluns 10	Dimarts 11	Dimecres 12	Dijous 13	Divendres 14
FESTA	Espaguetis a la carbonara amb xampinyons i beguda vegetal s/beicon Llenties saltejades amb verdures Fruita	Verdura de temporada amb patata i oli d'oliva Hamburguesa de vedella al forn amb amanida Fruita	Crema de tomàquet amb crustonets Pollastre arrebossat amb patates al caliu Fruita	Arròs amb verdures Peix fresc al forn amb amanida Fruita
Dilluns 17	Dimarts 18	Dimecres 19	Dijous 20	Divendres 21
Verdura de temporada amb patata i oli d'oliva Salsitxes al forn amb ceba i llorer Fruita	Hummus de cigrons s/sèsam amb pastanaga Cous cous amb verdures i s/llavors de girasol Fruita	Arròs amb samfaina Truita de ceba, patata i pastanaga amb amanida Fruita	Llenties estofades Pollastre rostit amb ceba i poma amb amanida Fruita	Amanida de pasta Pizza de formtage i pernil dolç amb tomàquet amanit Postre especial
Dilluns 24	Dimarts 25	Dimecres 26	Dijous 27	Divendres 28
	BONES	VACANCES!!!		