



Menú general mes de juny de 2019

**CEIP JAUME I**

| DILLUNS 3   | DIMARTS 4  | DIMECRES 5   | DIJOUS 6  | DIVENDRES 7  |
|---|--|--|---|--|
| TALLARINS AMB SALS<br>PESTO   | ARRRÒS DE PEIX   | ENSALADA DE PASTA<br>(tomàtiga, blat de les índies,<br>tonyina i olives)           | CREMA DE PASTANAGA I<br>CARABASSA   | CIGRONS ECOLÒGICS<br>ESTOFATS AMB VERDURES   |
| LLENGUADO ADOBAT  | LLOM A "LA RIOJANA"  | TRUITA A LA FRANCESA AMB<br>PERNIL   | SALSITXES FRESQUES A LA<br>PLANXA   | LLUÇ EN SALS<br>VERDA  |
| LLETUGA, TOMÀTIGA I<br>OLIVES   | PATATA "DÓLAR"   | LLETUGUES VARIADES,<br>PASTANAGA I NOUS  | ARRÒS SALTEJAT  | MONGETES SALTEJADES<br>AMB PERNIL  |
| FRUITA DE TEMPORADA   | FRUITA DE TEMPORADA  | IOGURT   | FRUITA DE TEMPORADA   | FRUITA DE TEMPORADA  |
| <b>Suggeriment de sopar:</b><br>Hèlix de lleties amb verdures<br>saltejades | <b>Suggeriment de sopar:</b><br>Bacallà amb patata bullida i<br>salsa de ceba, pebres i tomàtiga | <b>Suggeriment de sopar:</b><br>Cigrons saltejats amb arròs i<br>espinacs          | <b>Suggeriment de sopar:</b><br>Truita de patata i ceba amb<br>ensalada variada   | <b>Suggeriment de sopar:</b><br>Pitrrera de pollastre a la planxa<br>amb patata i ensalada |
| FRUITA DE TEMPORADA   | FRUITA DE TEMPORADA  | FRUITA DE TEMPORADA  | FRUITA DE TEMPORADA   | FRUITA DE TEMPORADA  |
| DILLUNS 10  | DIMARTS 11   | DIMECRES 12  | DIJOUS 13   | DIVENDRES 14   |
| CASSOLA DE PEIX AMB<br>VERDURES I PATATES                                   | CREMA DE VERDURES I<br>LLEGUMS ECOLÒGICS   | PAELLA DE VERDURES   | LLENTIES ECOLÒGIQUES<br>ESTOFADES AMB ESPINACS                                    | SOPA DE BULLIT   |
| TRUITA A LA FRANCESA AMB<br>TONYINA   | CALAMARS A L'ANDALUSA  | CROQUETES DE POLLASTRE   | LLUÇ A LA BASCA   | BULLIT   |
| TREMPÓ MALLORQUÍ  | LLETUGA, PASTANAGA I<br>OLIVES   | TOMÀTIGA TREMPADA AMB<br>ALFABAGUERA   | PÈSOLS, ESPÀRRECS, OU<br>BULLIT I PATATA  | (PATATA, PASTANAGA,<br>PORRO, COL I CIGRONS)   |
| FRUITA DE TEMPORADA   | FRUITA DE TEMPORADA  | IOGURT   | FRUITA DE TEMPORADA   | FRUITA DE TEMPORADA  |
| <b>Suggeriment de sopar:</b><br>Arròs amb xampinyons i filet<br>d'indi      | <b>Suggeriment de sopar:</b><br>Cigrons amb sanfaina de<br>verdures                              | <b>Suggeriment de sopar:</b><br>Lluç a l'espallta amb patata i<br>carabassí bullit | <b>Suggeriment de sopar:</b><br>Gaspatxo i pa amb oli de<br>formatge amb ensalada | <b>Suggeriment de sopar:</b><br>Ous bullits i ensalada amb arròs                           |
| FRUITA DE TEMPORADA   | FRUITA DE TEMPORADA  | FRUITA DE TEMPORADA  | FRUITA DE TEMPORADA   | FRUITA DE TEMPORADA  |
| DILLUNS 17  | DIMARTS 18   | DIMECRES 19  | DIJOUS 20   | DIVENDRES 21   |
| CANELONS ROSINI   | ARRÒS AMB TOMÀTIGA   | SOPA DE PEIX   | CIGRONS TREMPATS<br>(tomàtiga, patata, ou bullit i<br>olives)                     | <b>Menú Especial:</b>  |
| LLUÇ AL FORN  | TRUITA ESPANYOLA   | POLLASTRE A LA PLANXA  | SALMÓ A LA PLANXA   | SOPA DE PASTA  |
| MONGETES AMB ALLET I<br>TOMÀTIGA  | TREMPÓ MALLORQUÍ   | TUMBET MALLORQUÍ   | LLETUGUES, PASTANAGA I<br>OLIVES  | POLLASTRE PANAT AMB<br>PATATES FREGIDES  |
| FRUITA DE TEMPORADA   | FRUITA DE TEMPORADA  | FRUITA DE TEMPORADA  | FRUITA DE TEMPORADA   | PETIT SUISSA I DOLÇOS...   |
| <b>Suggeriment de sopar:</b><br>Filet d'indi i ensalada tipus<br>césar      | <b>Suggeriment de sopar:</b><br>Lleties amb arròs i verdures                                     | <b>Suggeriment de sopar:</b><br>Ous bullit i ensalada variada<br>amb olives        | <b>Suggeriment de sopar:</b><br>Arròs amb sanfaina i formatge<br>de cabra         | <b>Suggeriment de sopar:</b><br>Llenguado amb tomàtiga i<br>carabassí a la planxa          |
| FRUITA DE TEMPORADA   | FRUITA DE TEMPORADA  | FRUITA DE TEMPORADA  | FRUITA DE TEMPORADA   | FRUITA DE TEMPORADA  |

IMPORT MENSUAL DEL MENJADOR: 83,10 €  
VALS DIARIS: 6,10 €  
La quota s'abonarà de l'1 al 5 de cada mes.



**BON ESTIU**

Els menús van acompanyats de pa i aigua. La cuina utilitza oli d'oliva per cuinar i trempar els plats.

Cada mes incorporam, en la mesura de les possibilitats, productes locals de temporada. Aquest mes seran: PATATA, CEBA, ALBERGÍNIA TOMÀTIGA I CARABASSÍ

SI NECESSITA INFORMACIÓ DEL AL·LÈRGOGENS CONTINGUTS EN EL MENÚ CONTACTI AMB LES OFICINES CRIDANT AL 971682415

