



MENÚ CURS 2021/2022

Juny 2022

Celíac

<i>dilluns</i>	<i>dimarts</i>	<i>dimecres</i>	<i>dijous</i>	<i>divendres</i>
		1 AMANIDA DE PASTA AMB TONYINA (SENSE GLUTEN) LLUÇ AL FORN AMB GUARNICIÓ IOGURT	2 CREMA DE VERDURES CANELONS CASOLANS AMB BEIXAMEL FRUITA	3 LLIURE DISPOSICIÓ
6 2A PASQUA	7 AMANIDA ALEMANYA DE PATATA ESTOFAT DE VEDELLA FRUITA	8 PÈSOLS SALTEJATS AMB ESPÀRRECS SÍPIA A LA PLANXA FRUITA	9 ARRÒS TRES DELÍCIES POLLASTRE A LA PLANXA FRUITA	10 MACARRONS A LA BOLONYESA HUMMUS DE CIGRONS FRUITA
13 VICHISSE POLLASTRE ROSTIT AL FORN FRUITA	14 EMPEDRAT DE CIGRONS PIZZA VEGETAL AMB OLIVES NEGRES FRUITA	15 ESPAGUETTIS A LA NAPOLITANA SALMÓ AL FORN AMB VERDURES IOGURT	16 AMANIDA DE LLENTIES AMB TONYINA TRUITA A LA FRANCESA FRUITA	17 ESPINACS A LA CATALANA SALSITXES DEL PAÍS AMB CEBA CONFITADA IOGURT
20 CREMA FREDA DE TOMÀQUET ALFÀBREGA I OLI D'OLIVA MANDONGUILLES AMB BOLETS FRUITA	21 AMANIDA RUSSA BISTEC DE VEDELLA FRUITA	22 MINESTRA DE VERDURES CASSÓ AMB Salsa VERDA FRUITA	23 FESTIU	24 SANT JOAN
27 AMANIDA DE PASTA BOTIFARRA DE PAGÈS FRUITA	28 CREMA DE MELÓ LLIBRETS DE LLOM FARCITS DE FORMATGE I PERNIL FRUITA	29 FIDEUS A LA CASSOLA AMB COSTELLA SÍPIA A LA PLANXA FRUITA	30 EMPEDRAT DE CIGRONS TRUITA DE PATATES FRUITA	