



MENÚ CURS 2021/2022

Juny 2022

Sense Lactosa

<i>dilluns</i>	<i>dimarts</i>	<i>dimecres</i>	<i>dijous</i>	<i>divendres</i>
		1 AMANIDA DE PASTA AMB TONYINA LLUÇ AL FORN AMB GUARNICIÓ IOGURT DE SOJA	2 ESPAGUETTI AMB TOMÀQUET POLLASTRE A LA PLANXA FRUITA	3 LLIURE DISPOSICIÓ
6 2A PASQUA	7 AMANIDA ALEMANYA DE PATATA ESTOFAT DE VEDELLA FRUITA	8 PÈSOLS SALTEJATS AMB ESPÀRRECS CALAMARS A LA ROMANA FRUITA	9 ARRÒS TRES DELÍCIES ESCALOPA DE POLLASTRE FRUITA	10 MACARRONS A LA BOLONYESA HUMMUS DE CIGRONS FRUITA
13 CREMA DE VERDURES 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 DE SOJA	16 AMANIDA DE LLENTIES AMB TONYINA TRUITA A LA FRANCESA FRUITA	17 ESPINACS A LA CATALANA LLUÇ A LA MARINERA FRUITA
20 CREMA FREDA DE TOMÀQUET ALFÀBREGA I OLI D'OLIVA MANDONGUILLES AMB BOLETS FRUITA	21 AMANIDA RUSSA CROQUETES DE POLLASTRE FRUITA	22 MINESTRA DE VERDURES CASSÓ AMB Salsa VERDA FRUITA	23 FESTIU	24 SANT JOAN
27 AMANIDA DE PASTA BOTIFARRA DE PAGÈS FRUITA	28 SOPA DE MELÓ LLIBRETS DE LLOM FARCITS DE PERNIL FRUITA	29 FIDEUS A LA CASSOLA AMB COSTELLA CALAMARS A LA ROMANA IOGURT DE SOJA	30 EMPEDRAT DE CIGRONS TRUITA DE PATATES FRUITA	