

LOLA ANGLADA: JUNY



BON ESTIU!

Dilluns 3	Dimarts 4	Dimecres 5	Dijous 6	Divendres 7
Macarrons a la napolitana Truita de carbassó amb enciam i pastanaga Fruita de temporada	Mongeta tendra amb patata Botifarra amb mongetes seques Fruita de temporada	Cigrons estofats amb patata, pastanaga i tomàquet Peix arrebossat amb enciam i blat de moro Fruita de temporada	Amanida d'arròs (amb blat de moro, pastanaga, tomàquet) Pollastre a la llimona amb enciam i cogombre Fruita de temporada	Crema de xampinyons Peix fresc al forn amb enciam i tomàquet Iogurt
Dilluns 10	Dimarts 11	Dimecres 12	Dijous 13	Divendres 14
Llenties estofades Truita a la francesa amb enciam i olives Fruita de temporada	Crema tèbia de porros Mandonguilles amb tomàquet Fruita de temporada	Arròs a la milanesa Peix fresc al forn amb enciam i olives Fruita de temporada	Patata i coliflor Pollastre a la provençal amb tomàquet amanit Fruita de temporada	Amanida de pasta (tomàquet, blat de moro i pernil dolç) Peix fresc amb samfaina Iogurt
Dilluns 17	Dimarts 18	Dimecres 19	Dijous 20	Divendres 21
Llenties amb patata Truita de tonyina amb enciam i pastanaga Fruita de temporada	Amanida tropical (Arròs, enciam, pinya, alvocat, pernil) Gall dindi estofat amb verdures Fruita de temporada	Crema de carbassó Peix fresc al forn amb enciam i tomàquet Fruita de temporada	Mongeta tendra i patata Hamburguesa de vedella a la planxa amb enciam i blat de moro Fruita de temporada	Macarrons amb tomàquet i formatge Nuguets de pollastre amb patates xips Gelat

Incloem pa cada dia. Els dimecres i divendres és integral (a elecció del centre).

Productes de proximitat i/o ecològics (verdures, fruita, llegums, cereals, làctics).

Les postres làctiques són elaborades per la cooperativa d'inserció sociolaboral de la Garrotxa.

Utilitzem oli d'oliva per cuinar i amanir i oli de gira-sol alt oleic per fregir.

En compliment del Reglament núm. 1169/2011 (UE) sobre la informació alimentària facilitada al consumidor, La Vostra Cuina disposa de la informació sobre els al·lèrgens dels aliments que componen els menús que s'elaboren.

Plat calent: Temperatura de conservació $\geq 65^{\circ}\text{C}$. Es manté calent a l'armari fins al moment de servir-ho.
Plat fred: Temperatura de conservació $\leq 8^{\circ}\text{C}$. Es manté a la nevera fins al moment de servir-ho.
Tot el menjar és per a consum immediat.

