



# LOLA ANGLADA: JUNY



Dimarts 1	Dimecres 2	Dijous 3	Divendres 4
Crema de bolets Botifarra amb mongetes seques Fruita de temporada	Amanida d'arròs (amb blat de moro, pastanaga, tomàquet) Peix fresc al forn amb enciam i cogombre Iogurt	Cigrons estofats amb patata, pastanaga i tomàquet Pollastre a la llimona amb mix d'enciams Fruita de temporada	Mongeta tendra i patata Peix arrebossat amb enciam i tomàquet Fruita de temporada

Dilluns 7 Dia de la proteïna vegetal	Dimarts 8	Dimecres 9	Dijous 10	Divendres 11
Crema tèbia de porros Cigrons saltats amb all i julivert Fruita de temporada	Patata i coliflor Vedella a la jardinera Fruita de temporada	Arròs a la milanesa Peix fresc a l'allet amb enciam i poma Iogurt	Llenties estofades Truita a la francesa amb enciam i olives Fruita de temporada	Amanida tropical (pasta, tomàquet, pinya, alvocat, pernil) Croquetes de bacallà amb enciam i cogombre Fruita de temporada

Dilluns 14	Dimarts 15	Dimecres 16	Dijous 17	Divendres 18
Mongetes seques saltats amb all i julivert Remenat d'ou amb tomàquet i amanida d'enciam i blat de moro Fruita de temporada	Macarrons amb tomàquet Gall dindi estofat amb verdures Fruita de temporada	Arròs amb tomàquet Peix fresc al forn amb amanida verda Fruita de temporada	Mongeta tendra i patata Broqueta de pollastre amb enciam i pastanaga Iogurt	Crema de pastanaga i cigrons Calamars a la andalusa amb enciam i pastanaga Fruita de temporada

Dilluns 21	Dimarts 22
Pèsols i patata saltats amb all i julivert Truita de tonyina amb enciam i blat de moro Fruita de temporada	Macarrons a la napolitana Hamburguesa de vedella a la planxa amb xips Gelat

Pa normal o integral a triar.

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

El peix fresc que es servirà serà segons mercat, entre ells poden ser: filet de lluç, llobarro, orada, bacallà, fogoner, seitó.

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

Iogurt sense sucre a elecció del centre.

Utilitzem oli d'oliva per cuinar i amanir i oli de gira-sol alt oleic per fregir. Utilització de sal iodada per l'elaboració dels nostres

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.



## BON ESTIU!