Paladarines

SENSE FRUITS SECS I PEIX

ESCOLA ANSELM CLAVÉ

JUNY 2022

Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
		1	2	3
		Cigrons estofats Truita a la francesa Amanida amb enciam i remolatxa Fruita de temporada	Mongeta tendre amb patates Pollastre al forn a les fines herbes Amanida amb enciam i pastanaga Fruita de temporada	Sopa d'au Mandonguilles a la jardinera Amanida amb enciam i olives Gelat
6	7	8	9	10
FESTA LOCAL	Llenties estofades amb verduretes Ous durs amb tomàquet Tomàquet provençal Iogurt natural	Crema de carbassa amb rostes Aletes de pollastre al forn Amanida amb enciam i pastanaga Fruita de temporada	Mongetes estofades Llom adobat a la planxa Amanida amb enciam i remolatxa Fruita de temporada	Arros amb tomàquet Truita a la francesa Amanida amb enciam i pastanaga Gelat
13	14	15	FELIÇ ANIVERSARI 16	17
Arròs tres delícies Pit de pollastre amb salsa de tomàquet Amanida amb enciam i pastanaga Iogurt natural	Potatge de cigrons Truita de carbassó Amanida amb enciam i remolatxa Fruita de temporada	Patates gratinades amb bròquil Pollastre empanat casolà Amanida amb enciam i pastanaga Fruita de temporada	Espaguetis amb bolonyesa vegetal Estofat de porc Amanida amb enciam i olives Pà de pessic casolà	**FESTA LOCAL**
20	21	22		
Paella de l'hort Truita a la francesa Amanida amb enciam i olives Iogurt natural	Macarrons napolitana Hamburgesa de Vedella al forn Amanida amb enciam i pastanaga Fruita de temporada	Pizza de pernil dolç Nuggets de pollastre Xips Gelat		

BONES VACANCES D'ESTIU

PA INTEGRAL (sense FS)

Tots els làctics son de **"La Fageda"**

TÈCNICA CULINÀRIA

* Salsa Napolitana: Tomàquet fregit i ceba
* Salsa Bolonyesa: Ceba, tomaquet, pastanaga, orenga i pebrot
* Salsa Carbonara: Ceba, crema de llet, nata.

*Colegial: amb hortalisses

FRUITA I VERDURA ECOLÒGICA

A la web trobaran les recomanacions dels sopars

VAPOR:
Els plats de verdures i hortalisses que s'ofereixen a la Cuina Central en servei de càtering, s'elaboren al vapor així mantenint totes les seves propietats

Estem treballant conjuntament amb la Consultoria Nutricional Cesnut per oferir-vos la màxima qualitat dietètica dels nostres menús. Per a qualsevol dubte contacti amb el nostre equip de dietistes - nutricionistes a info@cesnut.com o directament amb la direcció del servei. Menú validat per Dietistes nutricionistes col•legiades: CAT Nº0681

Per causa de força major l'empresa és reserva el dret de fer canvis en el menú.