



Menú general mes de juny de 2019

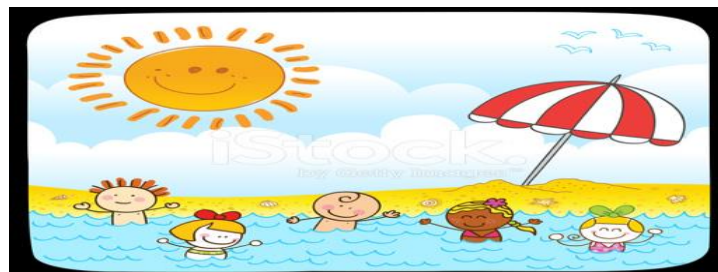
CEIP GASPAR SABATER

DILLUNS 3	DIMARTS 4	DIMECRES 5	DIJOUS 6	DIVENDRES 7
TALLARINS AMB SALSA PESTO	ARRRÒS DE PEIX	ENSALADA DE PASTA (tomàtiga, blat de les índies, tonyina i olives)	CREMA DE PASTANAGA I CARABASSA	CIGRONS ESTOFATS AMB VERDURES
LLENGUADO ADOBAT	LLOM A "LA RIOJANA"	TRUITA A LA FRANCESA AMB PERNIL	SALSITXES FRESQUES A LA PLANXA	LLUÇ EN SALSA VERDA
LLETUGA, TOMÀTIGA I OLIVES	PATATA "DÓLAR"	LLETUGUES VARIADES, PASTANAGA I NOUS	ARRÒS SALTEJAT	MONGETES SALTEJADES AMB PERNIL
FRUITA DE TEMPORADA	FRUITA DE TEMPORADA	FRUITA DE TEMPORADA	FRUITA DE TEMPORADA	IOGURT
Suggeriment de sopar: <i>Hèlix de lleties amb verdures saltejades</i>	Suggeriment de sopar: <i>Bacallà amb patata bullida i salsa de ceba, pebres i tomàtiga</i>	Suggeriment de sopar: <i>Cigrons saltejats amb arròs i espinacs</i>	Suggeriment de sopar: <i>Truita de patata i ceba amb ensalada variada</i>	Suggeriment de sopar: <i>Pitrera de pollastre a la planxa amb patata i ensalada</i>
<i>Fruita de temporada</i>	<i>Fruita de temporada</i>	<i>Fruita de temporada</i>	<i>Fruita de temporada</i>	<i>Fruita de temporada</i>
DILLUNS 10	DIMARTS 11	DIMECRES 12	DIJOUS 13	DIVENDRES 14
CASSOLA DE PEIX AMB VERDURES I PATATES	CREMA DE VERDURES I LLEGUM	PAELLA DE VERDURES	LLENTIES ESTOFADES AMB ESPINACS	SOPA DE BULLIT
TRUITA A LA FRANCESA AMB TONYINA	CALAMARS A L'ANDALUSA	CROQUETES DE POLLASTRE	LLUÇ A LA BASCA	BULLIT
TREMPÓ MALLORQUÍ	LLETUGA, PASTANAGA I OLIVES	TOMÀTIGA TREMPADA AMB ALFABAGUERA	PÈSOLS, ESPÀRRECS, OU BULLIT I PATATA	(PATATA, PASTANAGA, PORRO, COL I CIGRONS)
FRUITA DE TEMPORADA	FRUITA DE TEMPORADA	FRUITA DE TEMPORADA	FRUITA DE TEMPORADA	IOGURT
Suggeriment de sopar: <i>Arròs amb xampinyons i filet d'indiot</i>	Suggeriment de sopar: <i>Cigrons amb sanfaina de verdures</i>	Suggeriment de sopar: <i>Lluç a l'espatlla amb patata i carabassí bullit</i>	Suggeriment de sopar: <i>Gaspatxo i pa amb oli de formatge amb ensalada</i>	Suggeriment de sopar: <i>Ous bullits i ensalada amb arròs</i>
<i>Fruita de temporada</i>	<i>Fruita de temporada</i>	<i>Fruita de temporada</i>	<i>Fruita de temporada</i>	<i>Fruita de temporada</i>
DILLUNS 17	DIMARTS 18	DIMECRES 19	DIJOUS 20	DIVENDRES 21
CANELONS ROSINI	ARRÒS AMB TOMÀTIGA	SOPA DE PEIX	CIGRONS TREMPATS (tomàtiga, patata, ou bullit i olives)	Menú Especial:
LLUÇ AL FORN	TRUITA ESPANYOLA	POLLASTRE A LA PLANXA	SALMÓ A LA PLANXA	SOPA DE PASTA
MONGETES AMB ALLET I TOMÀTIGA	TREMPÓ MALLORQUÍ	TUMBET MALLORQUÍ	LLETUGUES, PASTANAGA I OLIVES	POLLASTRE PANAT AMB PATATES FREGIDES
FRUITA DE TEMPORADA	FRUITA DE TEMPORADA	FRUITA DE TEMPORADA	FRUITA DE TEMPORADA	PETIT SUISSA I DOLÇOS...
Suggeriment de sopar: <i>Filet d'indiot i ensalada tipus césar</i>	Suggeriment de sopar: <i>Lleties amb arròs i verdures</i>	Suggeriment de sopar: <i>Ous bullit i ensalada variada amb olives</i>	Suggeriment de sopar: <i>Arròs amb sanfaina i formatge de cabra</i>	Suggeriment de sopar: <i>Llenguado amb tomàtiga i carabassí a la planxa</i>
<i>Fruita de temporada</i>	<i>Fruita de temporada</i>	<i>Fruita de temporada</i>	<i>Fruita de temporada</i>	<i>Fruita de temporada</i>

IMPORT MENSUAL DEL MENJADOR: 93,45 €

VALS DIARIS: 6,90 €

La quota s'abonarà de l'1 al 5 de cada mes.



BON ESTIU

Els menús van acompanyats de pa i aigua. La cuina utilitza oli d'oliva per cuinar i remullar els plats.

Cada mes incorporam, en la mesura de les possibilitats, productes locals de temporada. Aquest mes seran: PATATA, CEBA, ALBERGÍNIA TOMÀTIGA I CARABASSÍ

SI NECESSITA INFORMACIÓ DEL AL·LÈRGOGENS CONTINGUTS EN EL MENÚ CONTACTI AMB LES OFICINES CRIDANT AL 971682415

