



# MENÚ JUNY

DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES

Som una empresa compromesa amb la qualitat, seguretat i el medi ambient:



Consulta tota la informació nutricional i al·lèrgica de la nostra carta en el codi QR:



3	4	5	6	7
<p>Amanida cítrica Arròs al forn Fruita de temporada</p>	<p>Fesols amb verdures Trita de formatge amb amanida Fruita de temporada</p>	<p>Sopa meravel·la Cuixa de pollastre al forn amb xampinyons logurt artesà</p>	<p>Tallarins napolitana Lluç a les fines herbes amb amanida Fruita de temporada</p>	<p>Vichyssoise Llom adobat amb verdures juliana Fruita de temporada</p>
<p>Estofat de lletilles Trita de tonyina amb amanida Fruita de temporada</p>	<p>Fideuà Entremesos amb amanida Fruita de temporada</p>	<p>Crema de coliflor Magre amb tomata logurt artesà</p>	<p>Arròs melós de verdures Peix fresc de llotja amb creïlles Fruita de temporada</p>	<p>Amanida de creïlles Pit de pollastre amb salsa Fruita de temporada</p>
<p>Crema de xampinyons Pit de pollastre amb guarnició d'arròs Fruita de temporada</p>	<p>Amanida de pasta Mandonguilles de bacallà amb amanida Fruita de temporada</p>	<p>Sopa de fideus Lluç rostit amb verdures juliana logurt artesà</p>	<p>Potatge de cigrons amb espinacs Trita de creïlles amb amanida Fruita de temporada</p>	<p><b>MENÚ FINAL DE CURS</b> Arròs amb tomata Nuggets de pollastre amb amanida Got de gelat</p>



L'ingredient principal d'aquest plat és ECO. Se servirà pa blanc i integral.



ACCEDEIX ALS MENÚS DEL TEU CENTRE EN: [WWW.SERVALIA.ORG](http://WWW.SERVALIA.ORG)

USUARI:

reienjaume

CONTRASENYA:

4670



## PROVEM? : REFRESCOS SALUDABLES



¡Per fi ja és ací l'estiu!

Arriba el sol, la calor i les activitats a l'aire lliure... moment perfecte per a combatre les altes temperatures amb refrescos saludables, sense sucres, com els que et proposem a continuació:

### ¿CÓMO SE HACEN?

1. Curta trossets de les fruites que més t'agraden
2. Tala una branca d'herba aromàtica
3. Dona-li un colpet als ingredients, sense trencar-los
4. Afig els trossos i les herbes aromàtiques en una gerra
5. Farcida d'aigua fins a cobrir les fruites
6. Deixa reposar un dia en la nevera
7. Servix bé fred i gaudix

COGOMBRE,  
LLIMA I MENTA



TARONJA, NABIUS  
I HERBA-SANA



MADUIXA I ALFÀBEGA



Consulta tota la informació nutricional i al·lèrgics de la nostra carta en el codi QR:



## RECOMANADOR DE SOPARS



DINAR



SOPAR

