

JUNY 2025

SETMANA 1	DILLUNS			DIMARTS			DIMECRES			DIJOUS			DIVENDRES									
	2	E	Amanida	KCAL: 754.33 HC: 81.26 P: 40.19 G: 29.88	3	E	Amanida	KCAL: 832.15 HC: 108.80 P: 30.94 G: 29.19	4	E	Amanida	KCAL: 758.34 HC: 92.75 P: 27.71 G: 30.69	5	E	Amanida	KCAL: 705.02 HC: 70 P: 38.53 G: 30.16	6	E	Amanida	KCAL: 718.83 HC: 69.58 P: 28.69 G: 36.16		
	1º	Llentilles estofades amb verdures (ceba,carlota,creïlla...)			1º	Sopa d'au amb fideus			1º	Pasta amb salsa de carabassa ECO (carabassa,ceba,nata vegetal)			1º	Crema de llegums amb kellogg's			1º	Paella valenciana (carxofa,bajoqueta,pollastre)				
	2º	Doré de peix amb all i julivert			2º	Mandonguilles en salsa amb pésols			2º	Lluç i carlota saltada			2º	Pollastre al forn amb verduretes			2º	Regirat d'ou				
	P	Fruita del temps			P	Fruita del temps			P	Fruita del temps			P	Fruita del temps			P	Postre lacti				
			C	Amanida campera+ Ales de pollastre+ Fruita del temps			C	Espencat + Tosta amb formatge d'untar +logurt Natural			C	Gaspatxo+ Truita de verdures+ Fruita del temps			C	Amanida de tomaca i mozzarella+ Salmó a la planxa+ logurt Natural			C	Wrap amb tires de pollastre,dacsa, tomaca i salsa de iogurt casolana+ Fruita del temps		

SETMANA 2	9	E	Amanida	KCAL: 774.33 HC: 85.38 P: 43.25 G: 28.85	10	E	Amanida	KCAL: 814.88 HC: 87.65 P: 39.51 G: 33.99	11	E	Amanida	KCAL: 847.32 HC: 96.81 P: 40.16 G: 33.26	12	E	Amanida	KCAL: 659.92 HC: 66.48 P: 20.68 G: 34.58	13	E	Amanida	KCAL: 889.24 HC: 83.62 P: 46.93 G: 38.81		
	1º	Macarrons amb bolonyesa vegetal (soja texturada,tomaca,ceba...)			1º	Cigrons amb verdures ECO (moniato, creïlla, carlota...)			1º	Arròs de magre amb verdura (albergínia, carabasseta,ceba)			1º	Salmorejo amb pernil i crostons			1º	Sopa de peix amb arròs				
	2º	Carboner en salsa verda(all, ceba, julivert)			2º	Truita de creïlles amb ceba			2º	Bunyols bacallà			2º	Llonganisses de pollastre amb samfaina			2º	Varetes de peix amb maionesa				
	P	Fruita del temps			P	Fruita del temps			P	Fruita del temps ECO			P	Fruita del temps			P	Postre lacti				
			C	Pinxos de pollastre amb brècol i formatge al forn + Fruita del temps			C	Vichyssoise+ Llobarro a la planxa+ logurt Natural			C	Cogombre, tomaca i alvocat+ Truita amb pernil+ Fruita del temps			C	Calamar en salsa verda amb pésols i cloïsses+ Fruita del temps			C	Pizza casolana amb verdures del temps i formatge feta+ Gelatina		

SETMANA 3	16	E	Amanida	KCAL: 708.40 HC: 78.61 P: 31.69 G: 29.67	17	E	Amanida	KCAL: 606.56 HC: 51.72 P: 21.52 G: 34.84	18	Aperitiu de festa		KCAL: 910.03 HC: 108.18 P: 29.46 G: 39.87								
	1º	Caragolets amb tomaca i parmesà			1º	Crema de verdures i ceba crunxi			1º	Suc de taronja Pollastre rostit										
	2º	Tilapia amb dacsa saltada			2º	Truita de tonyina i formatge crema			2º	Creïlles fregides i quètxup										
	P	Fruita del temps ECO			P	Fruita del temps			P	Gelat										
			C	Broquetes de formatge amb raïm+Hamburguesa de titot+ logurt Natural			C	Sopa amb pasta+ Tosta amb formatge cottage, alvocat i tomaca+ Gelatina			C	Meló amb pernil + Truita francesa + logurt Natural								

BONES VACANCES D'ESTIU !



PLANIFIQUEM ELS MENUS SEGUINT LES DIRECTRIUS DE LA GUIA DE MENJADORS ESCOLARS DE LA GENERALITAT VALENCIANA
Cristina Andrés Ferrer,Dietista-Nutricionista ,nº col CV00007 ha supervisat el menú i ha proposat els sopars.
UNA VEGADA A LA SETMANA EL PÀ SERÀ INTEGRAL
*PER A DIETES AUTORITZADES SUBTITUIM PER CARN DE POLLASTRE, PEIX O PRODUCTES VEGANS.

ALERGENOS

ICONOS ALÉRGENOS

