

<p>1 DILLUNS</p> <p>Macarrons integrals ECO amb salsa de tomaca i tonyina</p> <p>CH 71.5</p> <p>(Guarnició) Amanida variada</p> <p>Pa i fruita de temporada</p> <p>Sopar recomanat</p>	<p>2 DIMARTS</p> <p>Amanida cruixent de cigrons</p> <p>Medalló de floridol i formatge al forn</p> <p>Samfaina casolana (carabasseta, pebrera, ceba, tomaca...)</p> <p>Pa integral i fruita de temporada</p> <p>Sopar recomanat</p>	<p>3 DIMECRES</p> <p>Sopa temperada de l'horta amb lletretes i ou ratllat</p> <p>Peix blanc amb quereguilles, orenga i pebre roig</p> <p>Amanida d'encísam, tomaca i olives laminades</p> <p>Pa i fruita de temporada</p> <p>Sopar recomanat</p>	<p>4 DIJOUS</p> <p>Arròs llarg saltat amb verdures i taguets de carn (estil oriental)</p> <p>Ventresca de lluç al forn amb orenga, all i pebre roig</p> <p>(Guarnició) Amanida variada amb fruita</p> <p>Pa integral i Iogurt artesanal</p> <p>Sopar recomanat</p>	<p>5 DIVENDRES</p> <p>Vichissoise ECO amb pera i crostons</p> <p>Truita francesa</p> <p>Cuscús amb verdures saltades</p> <p>Pa i fruita de temporada</p> <p>Sopar recomanat</p>
<p>8 DILLUNS</p> <p>Llenties amb verdures de temporada ECO</p> <p>Hamburguesa vegetal a la Lionesa</p> <p>(Guarnició) Amanida variada</p> <p>Pa i fruita de temporada</p> <p>Sopar recomanat</p>	<p>9 DIMARTS</p> <p>Pasta ECO a la napolitana</p> <p>Truita francesa amb formatge</p> <p>(Guarnició) Amanida d'encísam, cogombre i dacsa</p> <p>Pa integral i fruita de temporada</p> <p>Sopar recomanat</p>	<p>10 DIMECRES</p> <p>Arròs integral amb salsa de tomaca casolana</p> <p>Filet de peix en tempura</p> <p>Verdures bicolor</p> <p>Pa i fruita de temporada</p> <p>Sopar recomanat</p>	<p>11 DIJOUS</p> <p>Estreletes a la marinera</p> <p>Ou farcit</p> <p>Enciam, poma i carlota</p> <p>Pa integral i Iogurt</p> <p>Sopar recomanat</p>	<p>12 DIVENDRES</p> <p>Ñoguis amb salsa de formatge</p> <p>Lluç a la llima</p> <p>(Guarnició) Amanida variada</p> <p>Pa i fruita de temporada</p> <p>Sopar recomanat</p>
<p>15 DILLUNS</p> <p>Amanida de pasta ECO</p> <p>Peix blanc al forn amb salsa Mery</p> <p>(Guarnició) Amanida variada</p> <p>Pa i fruita de temporada</p> <p>Sopar recomanat</p>	<p>16 DIMARTS</p> <p>Sopa tèbia d'au amb hortalisses ECO</p> <p>Pizza bolonyesa vegetal</p> <p>(Guarnició) Amanida variada</p> <p>Pa integral i fruita de temporada</p> <p>Sopar recomanat</p>	<p>17 DIMECRES</p> <p>Llegums amb verdures saltades</p> <p>Truita de creïlles amb ceba</p> <p>(Guarnició) Amanida variada</p> <p>Pa i fruita de temporada</p> <p>Sopar recomanat</p>	<p>18 DIJOUS</p> <p>Crema temperada amb verdures de temporada</p> <p>Peix al forn</p> <p>Xampinyons a l'allada</p> <p>Pa integral i fruita de temporada</p> <p>Sopar recomanat</p>	<p>19 DIVENDRES</p> <p>Arròs al forn (sense carn)</p> <p>Montadito de tonyina amb tomaca natural i olives</p> <p>(Guarnició) Amanida variada amb fruita</p> <p>Pa i gelat</p> <p>Sopar recomanat</p>

22

DILLUNS

Vacances

23

DIMARTS

Vacances

24

DIMECRES

Vacances

25

DIJOUS

Vacances

26

DIVENDRES

Vacances

29

DILLUNS

Vacances

30

DIMARTS

Vacances



CERALS AMB GLUTEN



CRUSTACIS



OU



PEIX



FRUITS DE CLOSCA



LACTIS



MOL·LUSCS



CACAUETS



SOJA



API



MOSTASSA



TRAMUSSOS



SULFITS



LACTI ARTESANAL



ECOLÒGIC



POSTRE CASOLÀ



Bon estiu!

Menús valorats i avalats nutricionalment per Sheila Llop Trenco. (Dietista - Nutricionista COL N.º CV00038)

En compliment de l'reglament 1169/2011, l'empresa té a la seva disposició els al·lèrgens que contenen aquests menús. Podran sol·licitar-ho a: calidad@sercole.com