

MES:

Juny

DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES



Il·lum i taula

Fideuda de verdures
Trita de formatge

2

A1
-FRUITA

Arròs de verdures
Mandonguilles en salsa casolana de **tomaca**

3

A2
-FRUITA

Llentilles **ECO** a la jardineria
Pollastre en tempura

4

A3
-FRUITA

Crema temperada de carabasseta
Titot amb allada

5

G
-FRUITA

Espirals a la **napolitana**
Pollastre al forn a les fines herbes

6

A5
-FRUITA

Estofat de **llentilles** **ECO**
Assortit de **croquetes** casolanes

9

A1
-FRUITA

Espaguetis **ECO** amb salsa casolana de **samfaina**
Regirat d'ou.

10

A2
-FRUITA

Crema temperada de coliflor
"Fajitas" casolanes

11

A3
-DIVERPOSTRE

Arròs de verdures
Magre al forn estil la cuinera

12

G
-FRUITA

Ensalada de **cigrons**
Pollastre al forn amb creïlles

13

A5
-FRUITA

Macarrons amb salsa de **verdures**
Titot en salsa Mery

16

A2
-FRUITA

MENÚ DE FI DE CURS: 17
Creïlles rostides al forn
Hamburguesa completa

A2
GELAT

Paella valenciana (**verdura** **ECO**)
Torrà de pa amb oli acompanyada de **formatge** gouda.

18

A3
-FRUITA

Vacances d'estiu

El trimestre de:



Conté gluten



Crustacis



Ous



Peix



Cacauets



Soja



Lactis



Fruits de corfa



Api



Mostassa



Grans de sèsam



Diòxid de sofre i sulfits



Mol·luscos



Tramussos



Menú: Sense llet (lactosa - prot. vaca, cabra, ovella)

CEIP. SANTA TERESA

MES:

Juny

DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES



Ilum i taula

2
Fideuda de marisc
Truita de formatge vegà

A1
-FRUITA

3
Arròs de verdures
Mandonguilles en salsa casolana de **tomaca**

A2
-FRUITA

4
Llentilles **ECO** a la jardinera
Llenguado en tempura

A3
-FRUITA

5
Crema temperada de carabasseta
Titot amb allada

G
-FRUITA

6
Espirals a la **napolitana**
Salmó al forn a les fines herbes

A5
-FRUITA

9
Estofat de **llentilles** **ECO**
Assortit de **croquetes** casolanes sense llet

A1
-FRUITA

10
Espaguetis **ECO** amb salsa casolana de **samfaina**
Regirat d'ou

A2
-FRUITA

11
Crema temperada de coliflor "**Fajitas**" casolanes

A3
-DIVERPOSTRE VEGÀ

12
Arròs de marisc
Lluç al forn estil la cuinera

G
-FRUITA

13
Ensalada de **cigrons**
Pollastre al forn amb creïlles

A5
-FRUITA

16
Macarrons amb salsa de **verdures**
Sépia en salsa Mery

A2
-FRUITA

17
MENÚ DE FI DE CURS:
Creïlles rostides al forn
Hamburguesa completa

A2
GELAT VEGÀ

18
Paella valenciana (**verdura** **ECO**)
Torrà de pa amb oli acompanyada de **formatge vegà**.
A3
-FRUITA

Vacances d'estiu

El trimestre de:



Conté gluten



Crustacis



Ous



Peix



Cacaquets



Soja



Lactis



Fruits de corfa



Api



Mostassa



Grans de sèsam



Diòxid de sofre i sulfits



Mol·luscos



Tramussos

MES:

Juny

DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES



Il·lum i taula

Fideuda de marisc
Rotllet de formatge

2

A1
-FRUITA

Arròs de verdures
Mandonguilles en salsa casolana de **tomaca**

3

A2
-FRUITA

Llentilles **ECO** a la jardinera
Llenguado en tempura

4

A3
-FRUITA

Crema temperada de carabasseta
Titot amb allada

5

G
-FRUITA

Espirals a la **napolitana**
Salmó al forn a les fines herbes

6

A5
-FRUITA

Estofat de **llentilles** **ECO**
Assortit de **croquetes** casolanes

9

A1
-FRUITA

Espaguetis **ECO** amb salsa casolana de **samfaina**
Pollastre a la planxa

10

A2
-FRUITA

Crema temperada de coliflor **"Fajitas"** casolanes

11

A3
-DIVERPOSTRE

Arròs de marisc
Lluç al forn estil la cuinera

12

G
-FRUITA

Ensalada de **cigrons**
Pollastre al forn amb creïlles

13

A5
-FRUITA

Macarrons amb salsa de **verdures**
Sépia en salsa Mery

16

A2 Kcal 791 HC.105 P.32 L.27
-FRUITA

MENÚ DE FI DE CURS:
Creïlles rostides al forn
Hamburguesa completa

17

A2 **GELAT**
Kcal 702 HC.93 P.42 L.18

Paella valenciana (**verdura** **ECO**)
Torrà de pa amb oli acompanyada de **formatge** gouda.

18

A3
-FRUITA

Vacances d'estiu

El trimestre de:



Conté gluten



Crustacis



Ous



Peix



Cacaüets



Soja



Lactis



Fruits de corfa



Api



Mostassa



Grans de sèsam



Diòxid de sofre i sulfits



Mol·luscos



Tramussos



Menú: Sense porc

CEIP. SANTA TERESA

MES:

Juny

DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES



Il·lum i taula

2
Fideuda de marisc
Truita de formatge

A1
-FRUITA

3
Arròs de verdures
Mandonguilles veganes en salsa casolana de **tomaca**

A2
-FRUITA

4
Llentilles **ECO** a la jardineria
Llenguado en tempura

A3
-FRUITA

5
Crema temperada de carabasseta
Titot amb allada

G
-FRUITA

6
Espirals a la **napolitana**
Salmó al forn a les fines herbes

A5
-FRUITA

9
Estofat de **llentilles** **ECO**
Assortit de **croquetes** casolanes

A1
-FRUITA

10
Espaguetis **ECO** amb salsa casolana de **samfaina**
Regirat d'ou.

A2
-FRUITA

11
Crema temperada de coliflor "**Fajitas**" casolanes

A3
-DIVERPOSTRE

12
Arròs de marisc
Lluç al forn estil la cuinera

G
-FRUITA

13
Ensalada de **cigrons**
Pollastre al forn amb creïlles

A5
-FRUITA

16
Macarrons amb salsa de **verdures**
Sépia en salsa Mery

A2 Kcal 791 HC.105 P.32 L.27
-FRUITA

17
MENÚ DE FI DE CURS:
Creïlles rostides al forn
Hamburguesa de pollastre completa

A2 **GELAT**
Kcal 702 HC.93 P.42 L.18

18
Paella valenciana (**verdura** **ECO**)
Torrà de pa amb oli acompanyada de **formatge** gouda.
A3
-FRUITA

Vacances d'estiu

El trimestre de:



Conté gluten



Crustacis



Ous



Peix



Cacaüets



Soja



Lactis



Fruits de corfa



Api



Mostassa



Grans de sèsam



Diòxid de sofre i sulfits



Mol·luscos



Tramussos



Menú: Sense llegüms

CEIP. SANTA TERESA

MES:

Juny

DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES



Il·lum i taula

2

Fideuà de marisc
Truita de formatge

A1
-FRUITA

3

Arròs de verdures
Mandonguilles en salsa casolana de **tomaca**

A2
-FRUITA

4

Guisat a la jardinera
Llenguado en tempura

A3
-FRUITA

5

Crema temperada de carabasseta
Titot amb allada

G
-FRUITA

6

Espirals a la **napolitana**
Salmó al forn a les fines herbes

A5
-FRUITA

9

Arròs de verdures
Assortit de **croquetes** casolanes

A1
-FRUITA

10

Espaguetis **ECO** amb salsa casolana de **samfaina**
Regirat d'ou.

A2
-FRUITA

11

Crema temperada de coliflor **"Fajitas"** casolanes

A3
-DIVERPOSTRE

12

Arròs de marisc
Lluç al forn estil la cuinera

G
-FRUITA

13

Ensalada de **pasta**
Pollastre al forn amb creïlles

A5
-FRUITA

16

Macarrons amb salsa de **verdures**
Sépia en salsa Mery

A2 Kcal 791 HC.105 P.32 L.27
-FRUITA

17

MENÚ DE FI DE CURS:
Creïlles rostides al forn
Hamburguesa completa

A2 **GELAT**
Kcal 702 HC.93 P.42 L.18

18

Paella valenciana (**verdura** **ECO**)
Torrà de pa amb oli acompanyada de **formatge** gouda.

A3
-FRUITA

Vacances d'estiu

El trimestre de:



Conté gluten



Crustacis



Ous



Peix



Cacauets



Soja



Lactis



Fruits de corfa



Api



Mostassa



Grans de sèsam



Diòxid de sofre i sulfits



Mol·luscos



Tramussos



Menú: Sense carn

CEIP. SANTA TERESA

MES:

Juny

DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES



Il·lum i taula

2

Fideuda de marisc
Truita de formatge

A1
-FRUITA

3

Arròs de verdures
Mandonguilles veganes en salsa casolana de **tomaca**

A2
-FRUITA

4

Llentilles ECO a la jardineria
Llenguado en tempura

A3
-FRUITA

5

Crema temperada de carabasseta
Palometa amb allada

G
-FRUITA

6

Espirals a la **napolitana**
Salmó al forn a les fines herbes

A5
-FRUITA

9

Estofat de **llentilles ECO**
Assortit de **croquetes** casolanes

A1
-FRUITA

10

Espaguetis ECO amb salsa casolana de **samfaina**
Regirat d'ou.

A2
-FRUITA

11

Crema temperada de coliflor "**Fajitas**" casolanes

A3
-DIVERPOSTRE

12

Arròs de marisc
Lluç al forn estil la cuinera

G
-FRUITA

13

Ensalada de **cigrons**
Palometa al forn amb creïlles

A5
-FRUITA

16

Macarrons amb salsa de **verdures**
Sépia en salsa Mery

A2 Kcal 791 HC.105 P.32 L.27
-FRUITA

17

MENÚ DE FI DE CURS:
Creïlles rostides al forn
Hamburguesa de peix completa

A2 **GELAT**
Kcal 702 HC.93 P.42 L.18

18

Paella de verdures (**verdura ECO**)
Torrà de pa amb oli acompanyada de **formatge** gouda.

A3
-FRUITA

Vacances d'estiu

El trimestre de:



Conté gluten



Crustacis



Ous



Peix



Cacaüets



Soja



Lactis



Fruits de corfa



Api



Mostassa



Grans de sèsam



Diòxid de sofre i sulfits



Mol·luscos



Tramussos

