

Menú basal

CEIP SANTA TERESA

MES:

Juny



llum i taula

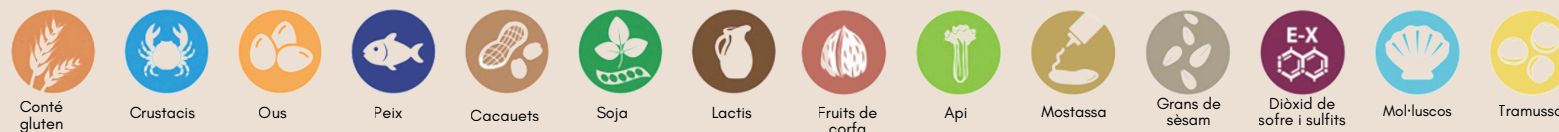
DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
Fideua de calamars Lluç al forn estil la cuinera A1 Kcal 769 HC.96 P.31 L.29 -FRUITA	Arròs amb salsa casolana de verdures Mandoguilles de magre acompanyades de snacks de cigrons A2 Kcal 792 HC.96 P.39 L.28 -FRUITA	Llenties ECO a la jardinera Truita de creïlles i ceba G Kcal 712 HC.71 P.30 L.34 -FRUITA	Crema temperada de coliflor Llenguado en tempura A4 Kcal 641 HC.56 P.34 L.31 -FRUITA	Macarrons bolonyesa Hummus casolà de remolatxa amcopiaado de tostas de pa A5 Kcal 719 HC.99 P.29 L.23 -FRUITA
Estofat de llenties ECO Delícies casolanes de pollastre al forn A1 Kcal 649 HC.78 P.41 L.19 -FRUITA	Crema carlota i ceba Quesadillas al forn de carn rostida A2 Kcal 654 HC.65 P.33 L.29 -FRUITA	Espaguetis ECO en salsa casolana de xampinyons Regirat d'ou A3 Kcal 747 HC.84 P.32 L.31 -DIVER POSTRE-	Arròs de marisc Sépia en salsa mery G Kcal 751 HC 79 P 39 L.31 -FRUITA	Amanida de cigrons Relom de porc al forn acompanyat de creïlles donat A5 Kcal 640 HC 61 P.36 L.28 -FRUITA
Crema temperada de carabasseta Salmó al forn a les fines herbes acompanyat de quinoa saltada A1 Kcal 694 HC.68 P.29 L.34 -FRUITA	Espirals a la napolitana Truita de formatge A2 Kcal 723 HC.89 P.40 L.23 -FRUITA	Arròs basmati Galtes guisades amb salsa de verdures A3 Kcal 737 HC.88 P.40 L.25 -FRUITA	MENÚ DE FI DE CURS: Sorprendrem amb les receptes més votades per l'alumnat per a l'elaboració del menú especial de fi de curs.	Llenties ECO amb verdures Delícies de peix al forn G Kcal 645 HC.65 P.33 L.28 -FRUITA
Paella valenciana Torrades de pa amb tomaca acompanyada de formatge gouda A1 Kcal 739 HC.94 P.29 L.27 -FRUITA	<h2>Vacances d'estiu</h2>			

El trimestre de:



Amanida 1: enciam, pera i carabasseta ratllada.
 Amanida 2: enciam, carlota, dacsà i ceba.
 Amanida 3: enciam, remolatxa, olives i api.
 Amanida 4: enciam, col, dacsà i poma.
 Amanida 5: mezclum, tomaca i raves.
G: Gaspatxo andalús casolà.

*Dimarts i Dijous: pa integral



Menú complementari nits

MES:

Juny

CEIP SANTA TERESA



Ilum i taula

DILLUNS

Gaspatxo andalús 1
Pit de **pollastre** amb bastonets de carabassa al forn

-FRUITA

DIMARTS

Creïlles rostides al forn 2
Llenguado amb verdures

-FRUITA

DIMECRES

Amanida de brots tendres amb tomaca cherry 3
Rodanxa de **lluç** a la planxa

-FRUITA

DIJOUS

Mandonguilles d'albergínia 4 amb salsa de tomaca
Regirat d'ou

-LÀCTI

DIVENDRES

Hamburguesa de pollastre 5 i titot amb **xips** de carabasseta

-FRUITA

Crema de xampinyó 8
Salmó a les fines herbes

-FRUITA

Gaspatxo andalús 9
Broquetes de peix a la planxa

-FRUITA

Amanida de tomaca amb dacsca dolça 10
Sanjacobo casolà de carabasseta

-FRUITA

Quiche de porro amb pernil 11
Tomaca trinxada amb verdures

-LÀCTI

Sopa de **sémola** 12
Llom a la planxa amb poma grilló

-FRUITA

Hummus amb bastons de carlota i pa torrat 15
Coca de verdures amb pernil

-LÀCTI

Crema de carlota 16
Calamars a la planxa amb salsa Mery

-FRUITA

Salmorejo cordovés 17
Caço en adob

-FRUITA

Crema de vegetals 18
Clòtxines al vapor

-FRUITA

Truita de... 19
Pintxos casolans de pollastre i pimentó verd

-FRUITA

Amanida de brots tendres amb tomaca cherry 22
Rodanxa de **lluç** a la planxa amb creïlla al forn

-FRUITA

Vacances d'estiu

El trimestre de:



Conté gluten



Crustacis



Ous



Peix



Cacauets



Soja



Lactis



Fruits de corfa



Api



Mostassa



Grans de sèsam



E-X
Diòxid de sofre i sulfits



Mol·luscos



Tramussos

