



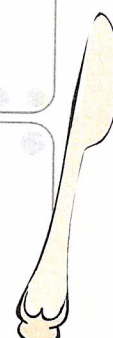
# CEIP JOAN MARTORELL

JUNY 2022

GANDIA



dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres
		Encisam, tomaca, carlota, ou. 1r. Llentilles amb carlota i espinacs. 2n. Truita de creïlles amb guarnició. Fruita de temporada. <i>Amanida especial amb tonyina. Pit de titot a la planxa amb oli d'oliva. Lacti.</i> 774 101 34 26	Encisam, dacsca, tomaca, olives. 1r. Macarrons a la bolonyesa amb formatge. 2n. Bacallà amb verdures. Fruita. <i>Remanat de xampinyons amb verdures. Truita de ceba. Lacti.</i> 675 52 40 34	Encisam, tomaca, dacsca i ou. 1r. Crema de carlota i carabassa. 2n. Pollastre al forn amb creïlla. Lacti. <i>Sopa de peix amb delícies del mar. Croquetes de bacallà. Fruita.</i> 819 100 37 29
1r. Amanida especial completa. 2n. Paella valenciana amb pollastre, verdures i fesols. Fruita de temporada. <i>Arròs tres delícies. Pinxets de llom i pebre. Lacti.</i> 811 108 41 25	Encisam, tomaca, dacsca, remolatxa. 1r. Potatge de cigrons amb verdures. 2n. Truita de creïlles amb verdures. Lacti. <i>Pure de verdures i creïlla. Filet de vedella a la planxa. Fruita.</i> 849 90 43 34	Encisam, remolatxa, tomaca, surimi. 1r. Espirals amb tonyina, tomaca i formatge. 2n. Filet de lluç amb verdures. Fruita. <i>Verdures saltejades amb pasta. Bacallà al forn. Fruita.</i> 718 93 43 21	Encisam, tomaca, carlota i olives. 1r. Sopa de verdures, cigrons amb pollastre 2º. Pizza de pernil dolç i formatge Lacti. <i>Verdures a la planxa. Llom adobat amb tomaca. Fruita.</i> 826 120 30 29	Encisam, tomaca, olives, dacsca. 1r. Bollit valencià. 2n. Mandonguilles de carn a la jardineria. Fruita de temporada. <i>Semola d'arròs amb caldo de peix. Filet d'emperador amb salsa verda. Fruita.</i> 762 79 41 33
Encisam, carlota, dacsca, olives. 1r. Llentilles amb carlota i espinacs. 2n. Llom adobat amb creïlles. Fruita de temporada. <i>Menestra de verdures. Xulettes de corder a la planxa. Fruita.</i> 824 95 27 29	1r. Amanida especial completa. 2n. Arròs del senyoret amb fruits del mar. Fruita de temporada. <i>Semola d'arròs amb caldo de peix. Calamars al forn. Fruita.</i> 609 57 23 35	Encisam, tomaca, tonyina i dacsca. 1r. Crema de verdures variades. 2n. Hamburguesa amb guarnició. Fruita de temporada. <i>Sopa juliana. Creps de pernil dolç. Fruita.</i> 887 123 38 29	Encisam, remolatxa, tomaca, olives. 1r. Macarrons a la napolitana amb tomaca i formatge. 2n. Bacallà amb guarnició. Fruita. <i>Saltejat de verdures variades amb ou. Formatge fresc. Fruita.</i> 874 99 43 34	Encisam, tomaca, dacsca, remolatxa. 1r. Guisat de carn amb verdures. 2n. Truita de creïlles amb formatge. Fruita de temporada. <i>Amanida verda amb formatge fresc. Mero a la planxa. Lacti.</i> 842 90 43 34
Encisam, tomaca, dacsca, olives. 1r. Arròs a la cubana amb tomaca i ou. 2n. Llonganisses blanques amb guarnició. Fruita. <i>Crema de brocoli. Costelles al forn amb verdures. Fruita</i>	Encisam, tomaca, dacsca, remolatxa. 1r. Sopa de peix amb verdures variades. 2n. Empanadetes de tonyina.. Fruita de temporada. <i>Encisam, carlota, pepino. Pollastre al forn amb creïlles i verdures. Fruita.</i> 809 112 43 29	FI DEL CURS 2021-2022  LASANYA DE CARN AMB BEIXAMEL I FORMATGE. LACTI.  DIA LLIURE	VACANCES	VACANCES
VACANCES	VACANCES	VACANCES	VACANCES	VACANCES



Colectividades Catergui s.l.



Parte Inferior:  
Sugerencias para la cena

Los menús van acompañados de 20 gr. de pan

Energ. Glúcidos Prot. Grasa  
Kcal Gr. Gr. Gr.

El contingut en al·lèrgens dels plats pot consultar-se en l'adreça del centre