



MENÚ JUNY 2024

CURS 2023-2024



DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES

1a SETMANA 3-7 DE JUNY

1. CIGRONS ECO
2. HAMBURGUESA VEGETAL AMB VARIACIÓ D'ENCIAMS
3. FRUITA

1. ARRÒS SOFREGIT DE TOMÀQUET I CEBA
2. TRUITA FRANCESA AMB LLENCA DE FORMATGE
3. FRUITA

1. BRÒQUIL AMB PATATA
2. PERNILETS DE POLLASTRE AMB VARIACIÓ DE PEBROTS
3. FRUITA

1. PASTA NAPOLITANA AMB FORMATGE
2. BOCADETS VEGETALS AMB ENCIAM I LOMBARDA
3. LÀCTIC

1. CREMA DE CARBASSA AMB ROSTES DE PA
2. FILET D'ABADEJO AMB PATATONES
3. FRUITA

2a SETMANA 10-14 DE JUNY

1. LLENTIES ECO ESTOFADES
2. CROQUETES DE POLLASTRE AL FORN AMB ENCIAM I LLOMBARDA
3. FRUITA

1. SOPA DE BROU VEGETAL
2. TRUITA DE PATATA AMB ENCIAM I OLIVES
3. FRUITA

1. PASTA ESPECIADA
2. LLENGUADINA AMB DAUS DE PATATA
3. FRUITA

1. ARRÒS CALDÓS
2. LLÀMINES VEGETALS AMB ENCIAM I COL
3. LÀCTIC

1. MONGETA VERDA AMB PATATA
2. CONTRACUIXA DE POLLASTRE AL FORN AMB DAUS DE PASTANAGA
3. FRUITA

3a SETMANA 17-21 DE JUNY

1. BLEDES AL VAPOR
2. HAMBURGUESA DE QUINOA I COLIFLOR AMB ENCIAMS VARIATS
3. FRUITA

1. MONGETA BLANCA ECO
2. GALL DINDI AMB ANELLS DE CEBA
3. FRUITA

1. CANELONS GRATINATS
2. FILET DE ROSADA AMB ENCIAM I OLIVES
3. FRUITA

1. PIZZA D'ESPELTA CASSOLANA
2. LLÀMINES DE POLLASTRE
3. LÀCTIC

**EXCURSIÓ
FI DE CURS**

PA I POSTRES
(FRUITA DE PROXIMITAT I LÀCTIS VARIATS)
REVISAT PER EL DEPARTAMENT DE DIETÈTICA I NUTRICIÓ

Alimentació equilibrada i saludable:
50-55% d'hidrats de carboni
30-35% de lípids o grasses
12-15% de proteïnes

> Tots els fregits es realitzen amb fregidora d'aire, sense oli.

Tel. 93 870 24 33
atencio@lestel.net
www.lestel.net