

		MENÚ MES DE JUNY				CURS: 2024-25
	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES	
2-6	Amanida Cassola al forn Entremesos Fruita de temporada	Amanida Sopa de putxero Canelons amb bolonyesa casera de tomaca i vedella logurt natural	Amanida Bullit valencià Llom amb samfaina (pisto) Fruita de temporada	Amanida Sopa de putxero amb fideus integrals Verdura, carn i cigrons logurt natural	Amanida Crema de llegums i verdures Truïta de creïlles Fruita de temporada	
9-13	Amanida Sopa de pollastre amb pasta integral Cuixa de pollastre amb creïlles al forn logurt natural	Amanida Fideuà de peix Truita francesa Fruita de temporada	Amanida Crema de verdures Mandonguilles de carn logurt natural	Amanida Paella Entremesos Fruita de temporada	Amanida Macarrons integrals amb bolonyesa casera de carn i tomaca amb formatge ratllat. Pit de pollastre logurt natural	
16-18	Amanida Ensaladilla de pasta Hamburguesa a la planxa Fruita de temporada	Amanida Sopa d'au amb pasta integral Pizza integral casera amb tomaca, tonyina i mozzarella logurt natural	Amanida Arròs a la cubana amb salsa de tomaca casera i ou a la planxa Entremesos Fruita de temporada	BON ESTIU!!!		

Pa integral i aigua en dinar i sopar.	
Menú elaborat per: María Sanchis Guerola Dietista-Nutricionista CV00936 I'M COACH - NUTRICIÓN	COMBINACIONS D'AMANIDES: Cogombre, tomaca, carlota i oli d'oliva verge extra Encisam, alvocat, panís i oli d'oliva verge extra Tomaca, cogombre, alvocat i oli d'oliva verge extra Encisam, olives (sense os), carlota ratllada i oli d'oliva verge extra Tomaca, cogombre, panís i oli d'oliva verge extra Encisam, olives (sense os), tomaca i oli d'oliva verge extra Document adjunt: Proposta de sopars recomanats.