

JUNY 2025

MARIA MAGDALENA BONNIN LLITERAS

DILLUNS		DIMARTS		DIMECRES		DIJOUS		DIVENDRES	
2		3		4		5		6	
Primer plat:	Tallarins amb salsa de bolets 1, 2	Crema de carabassa (patata, carabassa, ceba, porro) 2		Llenties cuinades vegetarianes (patata, pastanaga, ceba, carabassa, mongetes verdes, col, colfiori) 0		Fideus de peix 1		Amanida de ciurons amb arròs bollit (tomàtiga, ceba, prebe, olives, tonyina, ou bollit) 3, 4	
Segon plat:	Truita francesa (ous) 3	Filet de lluç a la planxa 4		Piteres de pollastre arrebossades casolanes al forn 1		Bollit de verdures amb tonyina 4		Llom metxat 0	
Guarnició:	amb amanida variada (lletuga, tomàtiga, blat de moro, pastanaga, remolatxa) 0	amb patates al forn 0		amb amanida verda (lletuga, tomàtiga, cogombre, olives) 0				amb puré de patata 1	
Postre:	Fruita	Fruita		Fruita		Iogurt 2		Fruita	
Sopars:	Pamboli amb formatge tendre	Salmó a la planxa amb arroz blanc		Pizza casolana "prosciutto"		Truita francesa amb tomàtiga trempada		Lluç a la jardinera	
9		10		11		12		13	
Primer plat:	Mongetes pintes cuinades (patata, pastanaga, ceba, carabassa, mongetes verdes, col) 0	Sopa reina (sèmola d'arròs amb brou de pollastre amb ou bollit) 3		Fideuà mixta 1,4, 5, 9		Ensalada mixta amb tonyina (lletuga, tomàtiga, pastanaga, blat de moro) 4		Crema de verdures (patata, carabassa, pastanaga, espinacs, ceba, porro) 2	
Segon plat:	Cuixes de pollastre a la caçadora 0	Tumbet de mussola al forn 4		Truita de patata i ceba (ous) 3		Macarrons amb salsa bolonyesa 1		Filet de gallineta (peix blanc) arrebossat al forn 1,3,4	
Guarnició:	amb arròs blanc 0	amb patata, albergínia, carabassó, tomàtiga, prebe 0		amb amanida verda (lletuga, tomàtiga, cogombre, olives) 0				amb amanida campera (patata, ceba, tomàtiga, prebe, olives) 0	
Postre:	Fruita	Fruita		Fruita		Fruita		Iogurt 2	
Sopars:	Calamar amb verdures i pa	Pepto de pollastre		Lluç al forn amb patata i verdura		Bollit de verdures i ou		Sopa	
16		17		18		19		20	
Primer plat:	Ensalada de pasta amb ou bollit (lletuga, tomàtiga, blat de moro, pastanaga, olives,) 1, 3	Crema de carabassó (patata, porro, ceba, carabassó) 2		Llenties cuinades vegetarianes (patata, pastanaga, ceba, carabassa, mongetes verdes, col, colfiori) 0		Sopa (amb brou de pollastre i verdura) 1		Amanida variada (lletuga, tomàtiga, blat de moro, pastanaga, remolatxa) 0	
Segon plat:	Calamar amb ceba 9	Piteres de pollastre al curry 2		Filet de lluç al forn 4		Truita de formatge (ou) 3		Hamburguesa a la planxa 1, 2, 3, 8, 10 12	
Guarnició:	amb patates guisades 0	amb arròs blanc 0		amb amanida variada (lletuga, tomàtiga, blat de moro, pastanaga, remolatxa) 0		amb amanida verda (lletuga, tomàtiga, cogombre, olives) 0		amb patates fregides 0	
Postre:	Fruita	Fruita		Fruita		Iogurt 2		Fruita	
Sopars:	Puré de verdures i pollastre	Hamburguesa de tonyina amb amanida		Truita de carabassó		Pamboli amb pernil salat		Trempó amb tonyina i pa	

AL·LÈRGENS ALIMENTARIS

0: No conté al·lèrgens
1: Gluten
2: Llet i lactis
3: Ous
4: Peix
5: Marisc
6: Fruits secs
7: Àpid
8: Soja
9: Mol·luscs
10: Sulfits
11: Mostassa
12: Sèsam
13: Cacauets
14: Tramussos

Producte ecològic
Producte de proximitat
Producte de temporada
Producte de temporada i proximitat

Tots els menús es serviran únicament amb aigua com a beguda.
Per cuinar s'utilitza oli d'oliva alternat amb oli de gira-sol alto oleic.
Els iogurts contenen una quantitat de sucre inferior a 12,3 g/100 ml.

Important informar a la cuina de qualsevol al·lèrgia alimentària.
Dietista: M^a Magdalena Bonnín Llitas