



PROGRAMACIÓ DE MENÚS CORRESPONENT AL MES DE JULIOL 2016

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
				1
				Arròs a la cubana Aletes de Pollastre a la barbacoa amb xips fruita
4	5	6	7	8
Pasta amb salsa carbonara Salsitxes del país al forn amb ceba *pebrot fruita	Arròs amb salseta de tomàquet Peix arrebossat amb amanida variada fruita	Verdura del temps amb patata Pollastre al forn fruita	Amanida Alemanya "patates, olives verdes, frankfurt, maionesa" Truita francesa enciam, tomàquet blat de moro, olives *fruita de temporada	Cigrons d'àvia "tomàquet i bacó" Croquetes de pernil amb amanida variada iogurt de maduixa
11	12	13	14	15
Llenties casolanes amb sofregit de *verdures Ous amb beixamel enciam, pastanaga llombarda i olives fruita	Fideuà de la casa Mandonguilles de vedella a la jardinera "pastanaga, mongeta verda, pèsols" fruita	Verdura del temps amb patata Llom sajonia al forn amb xips fruita	Pasta al pesto "alfàbrega, nou, all i oli d'oliva fi" Bacallà a la llauna (forn) *fruita de temporada	Arròs amb salsa de tomàquet Nuggets de pollastre enciam, tomàquet, pastanaga i cogombre gelat
18	19	20	21	22
Macarrons amb salsa casolana de tomàquet "Bocaditos de rosada" amb amanida variada fruita	Mongetes seques saltejades amb all i julivert Truita de patates enciam, pastanaga, blat de moro, olives fruita	Vichyssoise "crema tèbia de porros" Salsitxes de porc al forn amb amanida variada fruita	Mongeta extrafina amb patates Escalopa de pollastre amanida variada *fruita de temporada	Arròs tres delícies "pernil dolç, truita, pèsols" Mandonguilles de lluç amb salseta gelat
25	26	27	28	29
Pasta amb salseta de tomàquet i tonyina Croquetes de bacallà amb amanida variada fruita	Mongeta tendra amb patates Hamburguesa de vedella al forn amb salsa fruita	Amanida rusa "Pinxits" de gall dindi rostits fruita	Mongetes seques saltejades amb all i julivert Escalopa a la milanesa amb amanida variada *fruita de temporada	CLOENDA FI DE CURS Pizza margarida "formatge i pernil dolç" Croquetes i mini frankfurt i gelat

PROGRAMACIÓ DE DIETES SETMANALS

Pasta bullida, pernil dolç planxa i fruita	Arròs bullit, pit pollastre a la planxa i fruita	Patates i pastanaga bullida i lluç al forn i fruita	Pasta bullida, pernil dolç planxa i fruita	Arròs bullit, pit pollastre a la planxa i fruita
--	--	---	--	--

Al·lèrgies al **ou**: La truita es substituirà per, truita de maicena, llet i patates. Al·lèrgia al **marisc**: És farà aquest mateix menú adaptat sense marisc.

Intolerància a la **lactosa**: Es farà aquest mateix menú adaptat sense lactosa. Al·lèrgia a les **llegums**: es substituirà per patates.

Celíaquia : Es farà aquest mateix menú adaptat sense gluten.

Al·lèrgia a la **proteïna de la vaca**: Es farà aquest mateix menú adaptat sense PLV

Al·lèrgia al **peix**: es substituirà per pollastre.

Menús **no porc**: Es substituirà per pollastre.

L'oli que s'utilitza per amanir és d'oliva verge.

L'oli que s'utilitza per cuinar és de gira-sol alt oleic.

En la programació de menús **no carn** els primers plats se adaptaran i els segons es substituirà la carn per peix blanc o blau.