



**\*\*L'IXENT\*\***

		Dimecres 1	Dijous 2	Divendres 3
		Amanida Alemanya (amb patates, Frankfurt, tomàquet, olives) Pollastre al forn amb enciam i pastanaga Làctic	Arròs amb verdures (ceba, mongeta tendra, albergínia i tomàquet) Vedella al forn amb patates Fruita	Meló amb pernil o crema de pastanaga ( <u>a elecció del centre</u> ) Filet de lluç arrebossat amb enciam i olives Gelat
Dilluns 6	Dimarts 7	Dimecres 8	Dijous 9	Divendres 10
Mongeta tendra, pastanaga i patates Hamburguesa de vedella a la planxa amb tomàquet i enciam Làctic	Amanida de llegums (llenties, cigrons, mongetes blanquet, olives i tomàquet) Truita de carbassó amb enciam i pastanaga Fruita	Fideua de marisc (sèpia, calamar, gamba, musclos) Bacallà al forn amb samfaina Fruita	Crema tèbia de porros Pollastre a l'allet amb patates Fruita	Amanida d'arròs (amb blat de moro, olives, pernil dolç i tomàquet) Escalopa de llom amb enciam i blat de moro Fruita
Dilluns 13	Dimarts 14	Dimecres 15	Dijous 16	Divendres 17
Macarrons ecològics amb tomàquet i formatge Salsitxes de porc a la planxa amb enciam i tomàquet Fruita	Bròquil i patates Llom de lluç arrebossat amb enciam i blat de moro Fruita	Cigrons, patates i ou dur amb oli d'oliva Croquetes de pernil amb enciam i olives Gelat	Arròs amb tomàquet Pit de pollastre a la planxa amb enciam i pastanaga Fruita	Amanida de patates, tomàquet, blat de moro i tonyina Rodó de vedella al forn amb xampinyons Fruita
Dilluns 20	Dimarts 21	Dimecres 22	Dijous 23	Divendres 24
Patates i mongeta tendra Hamburguesa de vedella a la planxa amb tomàquet i enciam Fruita	Amanida de pasta (amb tomàquet, pernil dolç, blat de moro, pastanaga i ou dur) Varetes de lluç amb enciam i blat de moro Fruita	Arròs amb peix Truita de patates amb enciam i olives Fruita	Pèsols amb patates Llom al forn amb enciam i pastanaga Fruita	Gaspatxo o crema de carbassó ( <u>a elecció del centre</u> ) Pinxos de pollastre amb patates Làctic

Fruita del mes: poma, pera, plàtan, taronja, cireres, meló, síndria, prunes, préssec.

Làctic: principalment serà iogurt. Esporàdicament pot ser flam, natilles.

**\*Condicions de conservació**

Plat calent: Temperatura de conservació  $\geq 65^{\circ}\text{C}$ . Mantenir en armari calent fins el moment de servir.

Plat fred: Temperatura de conservació  $\leq 8^{\circ}\text{C}$ . Mantenir al frigorífic fins el moment de servir.

Tot el menjar és per consum immediat.

*En els nostres menús...*

- La pasta es de producció ecològica 1 cop al mes.
- Utilitzem oli d'oliva per cuinar i amanir i oli de gira-sol per fregir.

*MENU REVISAT PER: MARINA PERUGINI, Llicenciada en ciència i tecnologia dels aliments. Màster en dietètica i nutrició humana.*

**BONES VACANCES!**