



# Menú Base Escola Cooperativa El Puig - Juny

SERVEIS EDUCATIUS I D'ALIMENTACIÓ

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
		1 Arròs saltat amb Cansalada Truita a la Francesa Enciam amanit amb Tomàquet vermell i Pastanaga iogurt natural	2 Patata, Ou dur i Maionesa Llom de Bacallà a la planxa Enciam amanit amb Pastanaga i Blat de moro Poma	3 Mongetes seques saltades amb all i julivert Botifarra de porc al forn Enciam amanit amb Col llombarda i Api Gelat de xocolata
6 Arròs amb salsa de Tomàquet Bastonets de Sípia arrebossats Enciam amanit amb Raves i Pastanaga Síndria	7 Sopa d'Au amb meravella Truita de Patata i Carbassó Enciam amanit amb Tomàquet verd i Blat de moro Meló	8 Mongeta tendra amb Patata Llom de Porc al forn amb salsa d'Ametlles Pera	9 Llenties estofades amb Arròs Cuixa de Pollastre a la planxa Tomàquet amanit amb Olives verdes i Orenga Crema de vainilla	10 Crema de Verdures de temporada Canelons casolans gratinats Poma
13 Patata i Pèsols amb Maionesa Mandonguilles de Vedella a la Jardinera Pera	14 Macarrons a la Napolitana amb Formatge ratllat Filet de Lluç a la planxa Enciam amanit amb Pastanaga i Blat de moro Síndria	15 Arròs a la Cassola Ous farcits de Tonyina Enciam amanit amb Tomàquet vermell i Olives negres Meló	16 Puré de Ceba, Pastanaga i Espinacs amb Rostes de Pa Rodó de porc al forn Rodanxes de Patates al forn amb All i Julivert Poma	17 Caldo de Gallina amb estrelletes Cruixents de Pollastre arrebossat Enciam amanit amb Raves i Pastanaga Postres d'Aniversari
20 "Ensaladilla" russa amb ou dur (tonyina, olives verdes i maionesa) Estofat de porc guisat a la jardinera Pera	21 Espirals bullits amb ingredients per l'amanida Dauets de Pollastre a la planxa amb maionesa amb salsa de Formatge amb salsa de tomàquet Gelat de maduixa	22	23	24
27	28	29	30	