



# ESCOLA MARE DE DÉU DE NÚRIA

Juny 2024

MENÚ NO PEIX NO MARISC



dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres
3 Crema de carbassó Truita francesa <sup>3</sup> Enciam i pastanaga Pa <sup>1</sup> i lacti artesà <sup>7</sup>	4 Amanida d'arròs (blat de moro, pastanaga, olives) Mandonguilles de vedella a la jardineria <sup>12</sup> (pastanaga, ceba, xampinyons) Pa <sup>1</sup> i <b>fruita ecològica</b>	5 Bròquil i patata Pollastre amb herbes provençals <b>Enciam ecològic</b> i espàrrecs Pa <sup>1</sup> i fruita	6 <b>Pasta ecològica</b> amb salsa tomàquet <sup>1,3</sup> Truita de patates <sup>3</sup> <b>Enciam ecològic</b> i cogombre Pa <sup>1</sup> i fruita	7 Llenties estofades amb verdures <sup>1</sup> (tomàquet, ceba, pebrot, carbassó) Gall dindi al curry <b>Enciam ecològic</b> i olives Pa <sup>1</sup> i fruita
10 Arròs tres delícies (pastanaga, pèsols, blat de moro) Pollastre arrebossat <sup>1,3,7,6,11</sup> Enciam i olives Pa <sup>1</sup> i lacti artesà <sup>7</sup>	11 Cigrons estofats amb verdures (tomàquet, porro, pebrot, pastanaga) Botifarra de porc <sup>12</sup> <b>Enciam ecològic</b> i blat de moro Pa <sup>1</sup> i fruita	12 Mongeta tendra amb patata Hamburguesa de vedella forn <sup>12</sup> Enciam i tomàquet Pa <sup>1</sup> i <b>fruita ecològica</b>	13 Amanida de pasta de colors <sup>1,3</sup> (pastanaga, olives, blat de moro) Gall dindi al forn <b>Enciam ecològic</b> i tomàquet Pa <sup>1</sup> i fruita	14 Crema de verdures Truita de patates <sup>3</sup> <b>Enciam ecològic</b> i olives Pa <sup>1</sup> i fruita
17 Macarrons a la carbonara <sup>1,3,7</sup> Gall dindi al forn Enciam i olives Pa <sup>1</sup> i lacti artesà <sup>7</sup>	18 <b>Llenties ecològiques</b> amb verdures <sup>1</sup> Pollastre a la llimona <b>Enciam ecològic</b> i pastanaga Pa <sup>1</sup> i fruita	19 Arròs amb salsa de tomàquet Truita de carbassó <sup>3</sup> <b>Enciam ecològic</b> i olives Pa <sup>1</sup> i fruita	20 Amanida de patates (olives, pastanaga, blat de moro) Llom al forn amb all i julivert <b>Enciam ecològic</b> i olives Pa <sup>1</sup> i <b>fruita ecològica</b>	21 <b>FINAL DE CURS</b> Pizza margarita <sup>1,7</sup> Nuggets de pollastre <sup>1,3,7,6,11</sup> Patates chips Pa <sup>1</sup> i gelat <sup>7</sup>

- ✓ Tots els apats són cuinats amb oli d'oliva; pels fregits s'utilitza oli de girasol alt oleic.
- ✓ En les cremes tenen l'opció d'afegir **crostons**
- ✓ En les pastes s'ofereix **formatge ratllat**
- ✓ Dos cops a la setmana es serveix **pa integral**

Els nostres menús inclouen llegums, pasta, verdures, i fruites ecològiques

Aquest mes la fruita que es servirà de postre serà:

Poma, síndria, meló, plàtan canari, albercoc

El lacti serà iogurt artesà del Bages

Al·lèrgens : sabràs que menges seguint el reglament europeu 1169/2011 d'al·lèrgies i intoleràncies



Productes de proximitat  
Productes de temporada

El menú s'ha elaborat seguint les recomenacions de la Agència de Salut Pública de Catalunya