

MENÚ ELABORAT PEL DEPARTAMENT DE NUTRICIÓ DE aramark 

MES: Juny 2019

COL·LEGI: ESCOLA ALOMA

Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres	I. Nutricional
					VE: 0 HC: 0 PROT: 0 GT: 0
3 Macarrons amb tomàquet Lluç a la basca Fruita i pa	4 Sopa d'aviram amb fideus Pernilets de pollastre al forn amb patates xips Fruita i pa	5 Bròquil amb patates Llom a la planxa amb amanida verda (enciam, pebrot verd i olives) Fruita i pa	6 Paella Calamars a la romana amb amanida de l'hort (enciam, tomàquet i pastanaga) Fruita i pa	7 Cigrons estofats Gall dindi a la planxa amb patates fregides logurt i pa	VE: 693 HC: 80 PROT: 35 GT: 28
10 <b>FESTIU</b>	11 Mongeta verda amb patates Botifarra al forn amb patates fregides Fruita i pa	12 Llenties a la jardinera Hamburguesa de vedella amb amanida de fruits (enciam, oliva i pipes) Fruita i pa	13 Fideuada Bacallà al forn amb amanida Fruita i pa	14 Crema de verdures Escalopa de pollastre amb amanida primavera (enciam, tomàquet i blat de moro) Gelats i pa	VE: 582 HC: 65 PROT: 28 GT: 24
17 Sopa d'estrelles Gall dindi a la planxa amb tomàquet provençal Fruita i pa	18 Llenties estofades Palometa al forn amb samfaina Fruita i pa	19 Cigrons amb verdures Ous a la flamenca amb amanida primavera (enciam, tomàquet i blat de moro) Fruita i pa	20 Mongeta verda amb patates Mandonguilles a la jardinera Fruita i pa	21 <b>MENÚ FI DE CURS</b> Amanida de pasta Pizza margarita Gelats i Fanta i pa	VE: 624 HC: 87 PROT: 29 GT: 19
24	25	26	27	28	VE: 0 HC: 0 PROT: 0 GT: 0