



Menú Casal - Juny

Menú basal



cuina
justa

Dilluns

Dimarts

Dimecres

Dijous

Divendres

24

25

26

27

28

Festiu

Arròs tres delícies (pèsols, pastanaga, bla de moro)

Macarrons integrals amb salsa pesto (oli d'oliva, alfàbrega, all)

Llenties d'estiu amb verdures (pastanaga, carbassó, tomàquet, ceba)

Crema de verdures de temporada

Truita francesa amb amanida (enciam, remolatxa i blat de moro)

Hamburguesa mixta amb ceba caramel·litzada i amanida (enciam, tomàquet i olives)

Pollastre a l'ast amb amanida (enciam, cogombre i remolatxa)

Lluç arrebossat amb amanida (enciam, olives i pastanaga)

logurt natural

Fruita de temporada

Fruita de temporada

Fruita de temporada



Gluten



Ous



Peix



Llet



Soja



Fruita
seca



Crustacis



Mol·luscs



E-X
Diòxid de
sufre
i sulfits



Sèsam



Mostassa



Cacaquets



Cacaquets



Api



Verdures de Km 0 i dels nostres horts.
Alimentació mediterrània i saludable.
Nutricionista: Júlia Cayuela CAT002277

