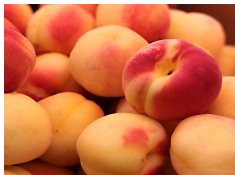


## MENÚ DE JUNY DE 2015

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
1 <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ ENSALADA DE <b>PASTA</b></li> <li>➤ LLOM TORRAT AMB SAMFAINA</li> <li>➤ CREMA DE XOCOLATA</li> </ul>	2 <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ ARRÒS DE PEIX</li> <li>➤ TRUITA DE PATATES I CEBA AMB ENSALADA</li> <li>➤ FRUITA DEL TEMPS</li> </ul>	3 <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ MONGETES TREMPADES</li> <li>➤ BROQUETES DE POLLASTRE I VERDURA AMB ENSALADA</li> <li>➤ FRUITA CÍTRICA</li> </ul>	4 <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ <b>CREMA</b> DE CARABASSA</li> <li>➤ HAMBURGUESA AMB PATATES FREGIDES</li> <li>➤ FRUITA DEL TEMPS</li> </ul>	5 <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ <b>RAVIOLI</b> AMB SALS DE <b>NATA</b></li> <li>➤ PEIX <b>ARREBOSSAT</b> AMB ENSALADA</li> <li>➤ FRUITA DEL TEMPS</li> </ul>
8 <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ ENSALADA VARIADA</li> <li>➤ <b>POLLASTRE AMB CURRI I ARRÒS BLANC</b></li> <li>➤ <b>IOGURT</b></li> </ul>	9 <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ LLENTIES CUINADES</li> <li>➤ TRUITA DE CUIXOT I <b>FORMATGE</b> AMB TREMPÓ</li> <li>➤ FRUITA CÍTRICA</li> </ul>	10 <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ ENSALADA VARIADA AMB TONYINA</li> <li>➤ <b>CANELONS</b></li> <li>➤ FRUITA DEL TEMPS</li> </ul>	11 <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ ARRÒS MATA DE JONC</li> <li>➤ LLUÇ A LA <b>ROMANA</b> AMB MONGETES BULLIDES</li> <li>➤ <b>GELAT</b></li> </ul>	12 <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ <b>ESPAGUETIS</b> AL PESTO</li> <li>➤ LLOM I TOMÀTIGA AL FORN AMB PURÉ DE PATATES</li> <li>➤ FRUITA DEL TEMPS</li> </ul>
15 <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ CIURONS TREMPATS</li> <li>➤ LLOM I CARABASSÓ A LA PLANXA</li> <li>➤ <b>IOGURT</b></li> </ul>	16 <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ ENSALADA RUSSA</li> <li>➤ POLLASTRE I COLFLORI <b>ARREBOSSADES</b></li> <li>➤ FRUITA DEL TEMPS</li> </ul>	17 <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ ENSALADA VARIADA AMB <b>FORMATGE</b></li> <li>➤ AGUIAT DE CALAMAR</li> <li>➤ <b>GELAT</b></li> </ul>	18 <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ <b>TALLARINES</b> AMB VERDURES I CARN AMB SALS DE SOJA</li> <li>➤ TRUITA DE TONYINA I CEBA AMB TREMPÓ</li> <li>➤ FRUITA DEL TEMPS</li> </ul>	19 <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ ENSALADA AMB TONYINA</li> <li>➤ ARRÒS BLANC AMB SALS DE TOMÀTIGA I SALSITXES</li> <li>➤ ENSALADA DE FRUITA</li> </ul>



Menú adaptat a:

**CELÍACS**

**INTOLERÀNCIA LACTOSA**

MATA DE JONC

Menú revistat per Iñaki Argüelles, pare de l'escola, endocrinòleg (número col·legiat 3106380)