

FRESCAT reg. sant. 26-04727/cat
Menú juny 2018



Setmana	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
kcal:1598 hidrats(gr):106,4 lipids(gr):62 proteïnes:52 (gr) de l'1 al 3					Arròs amb tomàquet natural sofregit Filet de llenguado a forn amb patata lionesa logurt
kcal:3997 hidrats(gr):266,6 lipids(gr):156,8 proteïnes:139,4 (gr) del 4 al 10	Mongeta verda i patata natural bullida amb oli d'oliva Mandonguilles de vedella amb xampinyons Fruita de temporada	Espaguetis ecològics amb tomàquet i formatge ratllat Bastonets de lluç amb mesclum d'enciams (escarola, enciam, lollo rosso) Fruita de temporada	Amanida de mongetes seques ecològiques i tonyina Pollastre rostit al forn amb rodes de patata Fruita de temporada	Arròs a la napolitana (amb tonyina) Truita francesa amb juliana d'enciam i pastanaga natural ratllada Fruita de temporada	Farcellets d'estiu Botifarra a la planxa amb pisto de verdura logurt artesà
kcal:3977 hidrats(gr):264 lipids(gr):157 proteïnes:140 (gr) del 11 al 17	Llenties ecològiques saltejades Hamburgueses de vedella a la planxa amb tomàquet natural amanit i olives Fruita de temporada	Entremès variat (maionesa apart) Salsitxes a la planxa amb amanida verda i blat de moro natural Fruita de temporada	Arròs a la napolitana (amb tonyina) Truita de formatge amb mesclum d'enciams (escarola, enciam, lollo rosso) Fruita de temporada	Crema de carbassó natural i formatget Pit de pollastre amb patates rosses Fruita de temporada	Fideuà (fideus ecològics) amb dauets de sípia Filet d'àngel al forn amb pèsols i pastanaga logurt artesà
kcal:3986 hidrats(gr):263 lipids(gr):158 proteïnes:143 (gr) del 18 al 24	Verdura variada (patata, pastanaga, pèsols) Botifarra a la planxa amb tomàquet natural i blat de moro Fruita de temporada	Macarrons ecològics amb tomàquet i formatge ratllat Lluç a la romana amb xips de patata Fruita de temporada	Pizza 4 estacions ecològica i de proximitat Pilotetes de vedella amb xampinyons Postre i beguda especial	Amanida catalana Truita de patates amb mesclum d'enciams (escarola, enciam, l'ollo rosso) Fruita de temporada	Arròs amb tomàquet natural sofregit Hamburgueses de vedella a la planxa amb rodes logurt artesà
kcal:3996 hidrats(gr):262 lipids(gr):156,8 proteïnes:141 (gr) del 25 al 30	Lasanya casolana de carn gratinada Filet de llenguado al forn amb verduretes Fruita de temporada	Mongeta verda i patata natural bullida amb oli d'oliva Escalopes de llom amb tomàquet natural i olives sense pinyol Fruita de temporada	Llenties ecològiques cuites Pollastre rostit al forn amb mesclum d'enciams (escarola, enciam, lollo rosso) Fruita de temporada	Arròs a la napolitana (amb tonyina) Truita de carbassó amb enciam i pastanaga natural ratllada Fruita de temporada	Farcellets d'estiu Salsitxes a la planxa amb amanida verda i blat de moro natural logurt artesà

Menús supervisats per Laboratoris COBAC S.A. Dietista i Nutricionista Sra. Sepsi Aiguadé

Fruita de temporada: - Poma - Pera - Plàtan - Kiwi - Maduixes - Meló - Préssec - Síndria - Albercoc