

# Menú Casal d'estiu escola Antoni Gaudí

## JUNY

| DILLUNS   | DIMARTS   | DIMECRES   | DIJOUS  | DIVENDRES   |
|---|---|--|---|---|
| Pa integral un dia a la setmana. Ús exclusiu d'oli d'oliva per cuinar i amanir. | Postres làctics de la Fageda.   |  |   |   |
| 3   | 4   | 5  | 6   | 7   |
| 10  | 11  | 12   | 13  | 14  |
| 17  | 18  | 19   | 20  | 21  |
| 24<br><b>FESTA</b>  | 25<br>Amanida d'arròs<br>Calamars a la romana i guarnició de pastanaga olives<br>Fruita del temps | 26<br>Crema de carbassó<br>Botifarra de porc al forn i guarnició de patates xips<br>Fruita del temps | 27<br>Macarrons a la napolitana<br>Truita de formatge i amanida d'enciam i cogombre<br>Fruita del temps | 28<br>Cigrons amb rajolí d'oli<br>Pit de pollastre arrebossat i amanida d'enciam i brots de soja<br>Gelat |

# Menú Casal d'estiu escola Antoni Gaudí

## JULIOL

| DILLUNS  | DIMARTS   | DIMECRES   | DIJOUS  | DIVENDRES   |
|--|---|--|---|---|
| <p>Arròs amb salsa de tomàquet<br/>Abadejo al forn amb salsa de verdures<br/>Fruita del temps <b>1</b></p>                           | <p>Crema de pèsols i patata<sup>2</sup><br/>Gall dindi empanat amb guarnició d'enciam i germinats<br/>Fruita del temps</p>      | <p>Espirals al pesto<sup>3</sup><br/>Trita de tonyina i amanida d'enciam i tomàquet<br/>Fruita del temps</p>                 | <p>Pic nic<sup>4</sup><br/>Entrepà de xoriç<br/>Entrepà de formatge<br/>Fruita del temps<br/>Ampolla d'aigua</p>              | <p>Mongeta tendra i patata<sup>5</sup><br/>Aletes de pollastre al forn i amanida d'enciam i blat de moro<br/>logurt natural</p> |
| <p>Crema<sup>8</sup><br/>de pastanaga i patata<br/>Lluç a la romana i amanida d'enciam i pastanaga<br/>Fruita del temps</p>          | <p>Arròs tres delícies<sup>9</sup><br/>Pollastre a la planxa amb guarnició de tomàquet amanit<br/>Fruita del temps</p>          | <p>Amanida de patata<sup>10</sup><br/>Calamars casolans a l'andalusa i amanida d'enciam i remolatxa<br/>Fruita del temps</p> | <p>Espaguetis amb salsa de tomàquet<sup>11</sup><br/>Trita de carbassó i formatge amb amanida d'enciam i olives<br/>Gelat</p> | <p>Empedrat de<sup>12</sup><br/>mongetes blanques<br/>Salsitxes de porc amb guarnició de patates xip<br/>Fruita del temps</p>   |
| <p>Verdura tricolor<sup>15</sup><br/>Trita de pernil i amanida d'enciam i olives<br/>Fruita del temps</p>                            | <p>Cigrons saltejats amb verdures<sup>16</sup><br/>Pollastre a l'allada i amanida d'enciam i pastanaga<br/>Fruita del temps</p> | <p>Crema de carbassó<sup>17</sup><br/>Hamburguesa de vedella amb albergínia arrebossada<br/>Fruita del temps</p>             | <p>Amanida completa<sup>18</sup><br/>amb ou dur i tonyina<br/>Fideuada de peix amb mica d'allioli<br/>Fruita del temps</p>    | <p>Arròs amb salsa de tomàquet<sup>19</sup><br/>Fogoner a la llauna i amanida d'enciam i brots de soja<br/>logurt natural</p>   |
| <p>Llenties estofades amb hortalisses<sup>22</sup><br/>Carn magra arrebossada i amanida d'enciam i cogombre<br/>Fruita del temps</p> | <p>Ensaladilla russa<sup>23</sup><br/>Palometa a la planxa i guarnició de carbassó al forn<br/>Fruita del temps</p>             | <p>Arròs a les fines herbes<sup>24</sup><br/>Trita de xampinyons i tomàquet amanit amb orenga<br/>Gelat</p>                  | <p>Puré de verdures<sup>25</sup><br/>Pollastre al forn i guarnició de patates fregides casolanes<br/>Fruita del temps</p>     | <p>Pic nic<sup>26</sup><br/>Entrepà de llonganissa<br/>Entrepà de formatge<br/>Fruita del temps<br/>Ampolla d'aigua</p>         |
| <p>Puré de carbassa i pastanaga<sup>29</sup><br/>Trita de patata amb carbassó arrebossat<br/>Fruita del temps</p>                    | <p>Amanida d'arròs<sup>30</sup><br/>Fogoner al forn amb salsa de tomàquet<br/>Fruita del temps</p>                              | <p>Pizza de pernil i formatge<sup>31</sup><br/>Croquetes de pollastre i amanida d'enciam i pastanaga<br/>Gelat</p>           | <p><b>Pa integral un dia a la setmana. Ús exclusiu d'oli d'oliva per cuinar i amanir.</b></p>                                 | <p><b>Postres làctics de la Fageda.</b></p>   |