

COL.LEGI SALESIANS

MENÚ DE JUNY 2025

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
3 -PATATA BULLIDA AMB PÈSOLS . -FILET DE LLUÇ ARREBOSSAT AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA . -FRUITA.	4 -AMANIDA DE PASTA AMB PALET DE CRANC ,OLIVES I BLAT DOLÇ. - BISTEC DE VEDELLA A LA PLANXA AMB AMANIDA DE BROTS. -IOGURT DE MADUIXA .	5 -ARRÒS BLANC AMB SALSA DE TOMÀQUET . - OUS FERRATS AMB CARBASSÓ ARREBOSSAT . -FRUITA.	6 - MONGETES SEQUES SALTADES AMB ALL I JULIVERT . -CROQUETES DE BACALLÀ AMB AMANIDA DE TOMÀQUET I PASTANAGA . -FRUITA .	7 -CREMA DE CARBASSÓ AMB TORREDETS DE PA. -POLLASTRE AL FORN AMB SANFAINA (Pebrot , albergínia , tomàquet i ceba) -FRUITA.
Arròs saltat amb xampinyons i julivert, Falafel amb amanida d'enciam . Fruita .	Empedrat cigrons amb ou dur i bacallà i tomàquet amanit . Fruita.	. * Patata bullida amb mongeta tendra . Salsitxes de porc a la planxa amb enciam . Mató .	Sopa de brou vegetal amb pasta . Taquets de gall d'indi saltats amb espàrrècs verds . Fruita .	Pa amb tomàquet i truita de patates. Bol de fruita i iogurt .
9 Festiu	10 -AMANIDA VERDA AMB TONYINA . -CIGRONS SALTATS AMB QUINOA I HORTALISSES. -IOGURT NATURAL .	11 -PATATA BULLIDA I MONGETA TENDRA . -POLLASTRE ARREBOSSAT AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES. -FRUITA .	12 DIADA DEL DINAR ESCOLLIT .	13 -AMANIDA D'ARRÒS AMB TONYINA , OLIVES I PASTANAGA .. -SALMÓ AL FORN AMB ROMANÍ . -FRUITA.
	Crema de verdures . Truita francesa amb pastanaga ratllada. Fruita .	Llenties fredes amb blat dolç . Rap a la planxa amb enciam . Fruita .		Pizza d'hortalisses ,pernil dolç i formatge . Fruita.
16 - ARRÒS BLANC AMB SALSA DE TOMÀQUET . -HAMBURGUESA DE POLLASTRE A LA PLANXA AMB AMANIDA DE BROTS . -FRUITA	17 - LLENTIES ESTOFADES AMB PASTANAGA . - TRUITA FRANCESA AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DOLÇ. -FRUITA .	18 - FIDEUS A LA CASSOLA AMB HORTALISSES . -LLUÇ AL FORN AMB SALSA VERDA . -FRUITA .	19 -CREMA DE PORRO AMB CEBA CRUIXENT . -LLIBRET DE LLOM I FORMATGE AMB TOMÀQUET AL FORN AMB ORENGA . -FRUITA .	20 -ENTREMÈS. -CANELONS DE CARN . -GELAT I REFRESC
Patata bullida amb bròquil. Crespells de bacallà amb enciam . Fruita ,	Pilotilles de vedella guisades amb arròs basmati . Fruita,	Sopa de ceba . Hamburguesa vegetal amb tomàquet amanit , Fruita	Purè de patata gratinat amb formatge . Tonyina a la planxa amb enciam . Fruita .	Pa amb tomàquet i truita de carbassó . Bol de fruita i iogurt .

* Consultar la taula dels al·lèrgens per identificar el contingut de cada plat.

Els plats escrits en negreta és cuinen a l'escola

* * L'amanida verda de primer plat conté : enciam, tomàquet, pastanaga , olives i blat dolç i s'amaneix amb oli d'oliva verge i sal iodada

A cada àpat s'afegeix aigua i pa integral de fleca.

Els iogurts són de la Fageda.

Les fruites del mes de JUNY són : POMA, PLATÀN , MELÓ , SINDRÍA I PRESSECS .

COL.LEGI SALESIANS

MENÚ DE JUNY 2025 SENSE GLUTEN

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
3 -PATATA BULLIDA AMB PÈSOLS . -FILET DE LLUÇ A LA PLANXA AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA . -FRUITA.	4 -AMANIDA DE PASTA SENSE GLUTEN AMB TONYINA ,OLIVES I BLAT DOLÇ. -BISTEC DE VEDELLA A LA PLANXA AMB AMANIDA DE BROTS. -IOGURT DE MADUIXA .	5 -ARRÒS BLANC AMB SALSA DE TOMÀQUET . -OUS FERRATS AMB ALBERGÍNIA AL FORN -FRUITA.	6 - MONGETES SEQUES SALTADES AMB ALL I JULIVERT . -CROQUETES SENSE GLUTEN AMB AMANIDA DE TOMÀQUET I PASTANAGA . -FRUITA .	7 -CREMA DE CARBASSÓ . -POLLASTRE AL FORN AMB SANFAINA (Pebrot , albergínia , tomàquet i ceba) -FRUITA.
9 Festiu	10 -AMANIDA VERDA AMB TONYINA . -CIGRONS SALTATS AMB QUINOA I HORTALISSES. -IOGURT NATURAL .	11 -PATATA BULLIDA I MONGETA TENDRA . -POLLASTRE ARREBOSSAT SENSE GLUTEN AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES. -FRUITA .	12 DIADA DEL DINAR ESCOLLIT .	13 -AMANIDA D'ARRÒS AMB TONYINA , OLIVES I PASTANAGA .. -SALMÓ AL FORN AMB ROMANÍ . -FRUITA.
16 - ARRÒS BLANC AMB SALSA DE TOMÀQUET . -HAMBURGUESA DE POLLASTRE A LA PLANXA AMB AMANIDA DE BROTS . -FRUITA	17 - LLENTIES ESTOFADES AMB PASTANAGA . -TRUITA FRANCESA AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DOLÇ. -FRUITA .	18 -ARRÒS A LA CASSOLA AMB HORTALISSES . -LLUÇ AL FORN AMB SALSA VERDA . -FRUITA .	19 -CREMA DE PORRO AMB CEBA CRUIXENT . -LLIBRET DE LLOM I FORMATGE SENSE GLUTEN AMB TOMÀQUET AL FORN AMB ORENGA . -FRUITA .	20 -ENTREMÈS. -CANELONS DE CARN SENSE GLUTEN , -GELAT I REFRESC

- * Consultar la taula dels al·lèrgens per identificar el contingut de cada plat.

 - Els plats escrits en negreta és cuinen a l’escola
- * L’amanida verda de primer plat conté : enciam, tomàquet, pastanaga , olives i blat dolç i s’ amaneix amb oli d’oliva verge i sal iodada

 - A cada àpat s’ fereix aigua i pa .
 - Els iogurt són de la Fageda.
 - Les fruites del mes de JUNY són : POMA, PLATÀN , MELÓ , SINDRÍA I PRESSECS .

COL.LEGI SALESIANS

MENÚ DE JUNY 2025 SENSE FRUITS SECS

I SÈSAM

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
3 -PATATA BULLIDA AMB PÈSOLS . -FILET DE LLUÇ A LA PLANXA AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA . -FRUITA.	4 -AMANIDA DE PASTA AMB TONYINA ,OLIVES I BLAT DOLÇ. -BISTEC DE VEDELLA A LA PLANXA AMB AMANIDA DE BROTS. -IOGURT DE MADUIXA .	5 -ARRÒS BLANC AMB SALSA DE TOMÀQUET . -OUS FERRATS AMB ALBERGÍNIA AL FORN -FRUITA.	6 - MONGETES SEQUES SALTADES AMB ALL I JULIVERT . -BACALLÀ AL VAPOR AMB AMANIDA DE TOMÀQUET I PASTANAGA . -FRUITA .	7 -CREMA DE CARBASSÓ . -POLLASTRE AL FORN AMB SANFAINA (Pebrot , albergínia , tomàquet i ceba) -FRUITA.
9 Festiu	10 -AMANIDA VERDA AMB TONYINA . -CIGRONS SALTATS AMB QUINOA I HORTALISSES. -IOGURT NATURAL .	11 -PATATA BULLIDA I MONGETA TENDRA . -POLLASTRE ARREBOSSAT AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES. -FRUITA .	12 DIADA DEL DINAR ESCOLLIT .	13 -AMANIDA D'ARRÒS AMB TONYINA , OLIVES I PASTANAGA .. -SALMÓ AL FORN AMB ROMANÍ . -FRUITA.
16 - ARRÒS BLANC AMB SALSA DE TOMÀQUET . -HAMBURGUESA DE POLLASTRE A LA PLANXA AMB AMANIDA DE BROTS . -FRUITA	17 - LLENTIES ESTOFADES AMB PASTANAGA . -TRUITA FRANCESA AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DOLÇ. -FRUITA .	18 -FIDEUS A LA CASSOLA AMB HORTALISSES . -LLUÇ AL FORN AMB SALSA VERDA . -FRUITA .	19 -CREMA DE PORRO AMB CEBA CRUIXENT . -LLIBRET DE LLOM I FORMATGE AMB TOMÀQUET AL FORN -FRUITA .	20 -ENTREMÈS. -PASTA AMB BOLONYESA . -GELAT I REFRESC

*

Consultar la taula dels al·lèrgens per identificar el contingut de cada plat.

- Els plats escrits en negreta és cuinen a l'escola

**

- L'amanida verda de primer plat conté : enciam, tomàquet, pastanaga , olives i blat dolç i s' amaneix amb oli d'oliva verge i sal iodada
- A cada àpat s' fereix aigua i pa integral de fideca.
- Els iogurt són de la Fageda.
- Les fruites del mes de JUNY són : POMA, PLATÀN , MELÓ , SINDRÍA I PRESSECS .

COL.LEGI SALESIANS

MENÚ DE JUNY 2025 SENSE OU

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
3 -PATATA BULLIDA AMB PÈSOLS . -FILET DE LLUÇ ARREBOSSAT AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA . -FRUITA.	4 -AMANIDA DE PASTA TONYINA ,OLIVES I BLAT DOLÇ. -BISTEC DE VEDELLA A LA PLANXA AMB AMANIDA DE BROTS. -IOGURT DE MADUIXA .	5 -ARRÒS BLANC AMB SALSA DE TOMÀQUET . -BOTIFARRA DE PORC A LA PLANXA AMB ALBERGÍNIA AL FORN -FRUITA.	6 - MONGETES SEQUES SALTADES AMB ALL I JULIVERT . -BACALLÀ AL VAPOR AMB AMANIDA DE TOMÀQUET I PASTANAGA . -FRUITA .	7 -CREMA DE CARBASSÓ AMB TORREDETS DE PA. -POLLASTRE AL FORN AMB SANFAINA (Pebrot , albergínia , tomàquet i ceba) -FRUITA.
9 Festiu	10 -AMANIDA VERDA AMB TONYINA . -CIGRONS SALTATS AMB QUINOA I HORTALISSES. -IOGURT NATURAL .	11 -PATATA BULLIDA I MONGETA TENDRA . -POLLASTRE ARREBOSSAT AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES. -FRUITA .	12 DIADA DEL DINAR ESCOLLIT .	13 -AMANIDA D'ARRÒS AMB TONYINA , OLIVES I PASTANAGA .. -SALMÓ AL FORN AMB ROMANÍ . -FRUITA.
	• Crema de verdures . • Truita francesa amb pastanaga ratllada. • Fruita .	• Llenties fredes amb blat dolç . • Rap a la planxa amb enciam . • Fruita .		• Pizza d'hortalisses ,pernil dolç i formatge . • Fruita.
16 - ARRÒS BLANC AMB SALSA DE TOMÀQUET . -HAMBURGUESA DE POLLASTRE A LA PLANXA AMB AMANIDA DE BROTS . -FRUITA	17 - LLENTIES ESTOFADES AMB PASTANAGA . -CALAMARCETS SALTATS AMB ALL I JULIVERT AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DOLÇ. -FRUITA .	18 -FIDEUS A LA CASSOLA AMB HORTALISSES . -LLUÇ AL FORN AMB SALSA VERDA . -FRUITA .	19 -CREMA DE PORRO AMB CEBA CRUIXENT . -LLIBRET DE LLOM I FORMATGE AMB TOMÀQUET AL FORN AMB ORENGA . -FRUITA .	20 -ENTREMÈS. -MACARRONS AMB BOLONYESA . -GELAT I REFRESC

* Consultar la taula dels al·lèrgens per identificar el contingut de cada plat.

- Els plats escrits en negreta és cuinen a l'escola

* L'amanida verda de primer plat conté : enciam, tomàquet, pastanaga , olives i blat dolç i s'ameixeix amb oli d'oliva verge i sal iodada

- A cada àpat s'fereix aigua i pa integral de fleca.
- Els iogurt són de la Fageda.
- Les fruites del mes de JUNY són : POMA, PLATÀN , MELÓ , SINDRÍA I PRESSECS .

COL.LEGI SALESIANS

MENÚ DE JUNY 2025 Halal

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
3 -PATATA BULLIDA AMB PÈSOLS . -FILET DE LLUÇ ARREBOSSAT AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA . -FRUITA.	4 -AMANIDA DE PASTA AMB PALET DE CRANC ,OLIVES I BLAT DOLÇ. -BISTEC DE VEDELLA A LA PLANXA AMB AMANIDA DE BROTS. -IOGURT DE MADUIXA .	5 -ARRÒS BLANC AMB SALSA DE TOMÀQUET . -OUS FERRATS AMB CARBASSÓ ARREBOSSAT . -FRUITA.	6 - MONGETES SEQUES SALTADES AMB ALL I JULIVERT . -CROQUETES DE BACALLÀ AMB AMANIDA DE TOMÀQUET I PASTANAGA . -FRUITA .	7 -CREMA DE CARBASSÓ AMB TORREDETS DE PA. -POLLASTRE AL FORN AMB SANFAINA (Pebrot , alberginia , tomàquet i ceba) -FRUITA.
9 Festiu	10 -AMANIDA VERDA AMB TONYINA . -CIGRONS SALTATS AMB QUINOA I HORTALISSES. -IOGURT NATURAL .	11 -PATATA BULLIDA I MONGETA TENDRA . -POLLASTRE ARREBOSSAT AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES. -FRUITA .	12 DIADA DEL DINAR ESCOLLIT .	13 -AMANIDA D'ARRÒS AMB TONYINA , OLIVES I PASTANAGA .. -SALMÓ AL FORN AMB ROMANÍ . -FRUITA.
16 - ARRÒS BLANC AMB SALSA DE TOMÀQUET . -HAMBURGUESA DE POLLASTRE A LA PLANXA AMB AMANIDA DE BROTS . -FRUITA	17 - LLENTIES ESTOFADES AMB PASTANAGA . -TRUITA FRANCESA AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DOLÇ. -FRUITA .	18 -FIDEUS A LA CASSOLA AMB HORTALISSES . -LLUÇ AL FORN AMB SALSA VERDA . -FRUITA .	19 -CREMA DE PORRO AMB CEBA CRUIXENT . -VARETES DE PEIX AMB TOMÀQUET AL FORN AMB ORENGA . -FRUITA .	20 -ENTREMÈS. -CANELONS DE TONYINA . -GELAT I REFRESC

- * Consultar la taula dels al·lèrgens per identificar el contingut de cada plat.

Els plats escrits en negreta és cuinen a l'escola

* L'amanida verda de primer plat conté : enciam, tomàquet, pastanaga , olives i blat dolç i s' amaneix amb oli d'oliva verge i sal iodada

A cada àpat s' fereix aigua i pa integral de fleca.

Elsiogurt són de la Fageda.

Les fruites del mes de JUNY són : POMA, PLATÀN , MELÓ , SINDRÍA I PRESSECS .