



JUNIO

CURSO 2017-2018

S/HUEVO

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
				1 · Pastel de patata, salsa de tomate, atún, aceitunas y lactonesa · Pescado de lonja** · Fruta del tiempo
	4	5	6	7
· Crema de verduras con picatostes · Redondo de ternera en salsa · Fruta del tiempo	· Macarrones con salsa de queso y aceitunas negras · Pollo a la plancha con ensalada de lechugas y pipas de girasol · Yogurt	· Lentejas guisadas con verduras y patata · Salchichas* con tomate y ensaladas · Fruta del tiempo	· Arroz con tomate · Pescado de lonja** · Yogurt	8 · Judía tierna con patata, al vapor · Croquetas s/huevo de pollo con ensalada de lechugas y tomate · Fruta del tiempo
11	12	13	14	15
· Espaguetis carbonara* s/huevo · Bistec de ternera* con ensalada de lechugas y germinados · Yogurt	· Gazpacho de tomate y sandía (Sopa de pasta para P3 y Parvulario) · Empanada de carnes* s/huevo · Fruta del tiempo	· Arroz integral con verduras · Pescado de lonja** · Fruta del tiempo	· "Empedrat" de garbanzos, queso fresco, tom., aceitunas, jamón* · Escalopa s/huevo de pollo con ensalada de lechugas y germinados · Yogurt	· Sopa de pescado** con fideos · Butifarra* a la plancha con patatas chips · Fruta del tiempo
18	19	20	21	22
· Arroz tres delicias s/huevo · Lomo a la plancha con ensalada de lechugas y tomate · Fruta del tiempo	· Judía tierna con patata, al vapor · Pollo al curry con manzana · Fruta del tiempo	· Macarrones napolitana · Pescado de lonja** · Yogurt	· Crema de calabacín con kikos* crujientes · Pizza de jamón dulce*, tomate y mozzarella* · Fruta del tiempo	FINAL DE CURSO A LAS 13H. NO HAY SERVICIO DE COMEDOR

Los platos están elaborados por los cocineros del centro. Todos los ingredientes del menú son ecológicos a excepción de los productos señalados con un. Podéis consultar el Certificado de la Auditoría Ecológica Externa en www.ecomenja.com. Además de estos productos ecológicos auditados, intentamos que la mayoría de los mismos sean de proximidad, y aseguramos que todos los ingredientes son frescos.

** El pescado es fresco, de temporada y capturado en las costas catalanas y/o del Cantábrico.

Podéis consultar el pescado servido cada semana así como su preparación y guarnición en www.ecomenja.com

Menús elaborats i revisats per Joan Maria Ribas Framis i Gabor Smit (ADITEC: 0009)