



**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	<b>FINAL DE CURSO A LAS 13H.</b> <b>NO HAY SERVICIO DE COMEDOR</b>

\*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](http://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](http://www.ecomenja.com)

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