



**JUNIO**

**CURSO 2017-2018**

**S/LACTOSA**

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

\*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)**