

Menú casal d'estiu 2022



DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
JUNY				
27	28	29	30	1
Macarrons a la napolitana	Verdura d'estiu amb patata	Arròs tres delícies		Sopa de pollastre amb pistons
Truita de formatge amb amanida	Guisat de mongetes amb verdures	Pilota al forn amb salsa de poma i amanida	SORTIDA	Peix de mercat amb amanida
4	5	6	7	8
Tabulé	Amanida de lleties	Verdura d'estiu amb patata		Arròs amb verdures
Salsitxes de pollastre al forn amb amanida	Gall dindi al curri amb amanida	Truita de carbassó amb amanida	SORTIDA	Peix de mercat amb amanida
11	12	13	14	15
Arròs amb tomàquet amb verdures	Saltejat de mongetes amb all i julivert	Crema de pastanaga		Espaguetis amb oli d'oliva extra verge i grana padano
Truita de patates amb amanida	Croquetes de pollastre amb amanida	Saltejat de gall dindi amb cuscús	SORTIDA	Peix de mercat amb amanida
18	19	20	21	22
Amanida d'enciams, tomàquet i cogombre	Verdura d'estiu amb patata	Arròs tres delícies		Guisat de lleties amb verdures al curri
Espirals a la bolonyesa	Amanida de cigrons	Truita de ceba caramel·litzada amb amanida	SORTIDA	Peix de mercat amb amanida
25	26	27	28	29
Amanida de pasta	Crema de verdures d'estiu	Amanida de tomàquet, cogombre i olives		Pica pica
Truita de carbassó i patata amb amanida	Bacallà al forn amb amanida	Arròs amb costelló	SORTIDA	Pollastre arrebossat amb amanida
Fruita del temps	logurt sense sucre	Fruita del temps	Fruita del temps	Fruita del temps

Menú casal d'estiu 2022

- Tots els plats estan elaborats pels cuiners del centre a partir d'ingredients frescos, de temporada i de proximitat.
- El peix es cuina amb la tècnica culinària adient per cada tipus. La guarnició és amanida pels fregits i patata panadera amb verdura pels cuinats al forn.
- Tots els àpats sempre s'acompanyen amb pa integral de farina ecològica.
- Les amanides de guarnició s'acompanyen, segons temporada, amb: olives, nap, pastanaga, remolatxa, ceba tendra, cogombre i llavors.
- Aquests menús estan subjectes a variacions per no disponibilitat en el mercat d'algun producte de temporada.
- Els menús estan revisats per en David Caballé, per l'Eduard Rufà Bonache dietista-nutricionista membre del CoDiNuCat nº CAT000272. i la dietista Mireia Oriol i Noguera.



Quins productes són ecològics?

- Carn de vedella (exceptuant el tall rodó)
- Cereals
- Fruita
- Iogurt
- Llegums
- Oli verge extra
- Productes vegetarians
- Varis: especes, sucre, sal i vinagre
- Verdures i hortalisses (exceptuant l'enciam)

