

Juny 2022

ESCOLA SANT FELIP NERI

Menú Basal



dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres
		1 Amanida de lleties ⁴ (tomàquet, tonyina, olives) Pollastre al forn amb llimona Enciam ecològic i pastanaga Pa ¹ i fruita 	2 Bledes ecològiques amb patata Llom de porc amb samfaina Pa ¹ i fruita ecològica 	3 FESTA
6 FESTA	7 Crema de pastanaga Lluç arrebossat ^{1,3,4} Patates xips Pa ¹ i fruita	8 Fideuà de verdures ^{1,3} Truita de patates ³ Enciam ecològic i blat de moro Pa ¹ i fruita ecològica 	9 Amanida de cigrons ⁴ (tomàquet, tonyina, olives) Pernillets de pollastre al forn amb orenga Enciam ecològic i espàrrecs Pa ¹ i fruita 	10 Bròquil i patata Gall dindi amb salsa de xampinyons Pa ¹ i fruita ecològica 
13 Crema de carbassó Mandonguilles mixtes ecològiques a la jardineria Pa ¹ i lacti ⁷ 	14 Amanida de pasta ^{1,3} (blat de moro, pastanaga, olives) Truita francesa ³ Enciam ecològic i brots de soja Pa ¹ i fruita ecològica 	15 Mongeta verda i patata Pollastre a l'ast Enciam ecològic i pastanaga Pa ¹ i fruita 	16 Lleties ecològiques amb verduretes Arròs amb salsa de tomàquet Pa ¹ i fruita ecològica 	17 Amanida alemana (patata, fankfurt) Peix fresc de la llotja d'Arenys ⁴ Enciam ecològic i tomàquet Pa ¹ i fruita 
20 Coliflor amb patates Estofat de porc amb verduretes Pa ¹ i fruita	21 Macarrons integrals a la carbonara de xampinyons ^{1,7} Pollastre al forn Enciam ecològic i olives Pa ¹ i fruita ecològica 	22 Arròs amb tomàquet Hamburguesa de vedella ecològica amb formatge ^{1,7} (amb pa d'hamburguesa) Patates xip Gelats de gel 	BONES VACANCES D'ESTIU!	

- ✓ Tots els plats són cuinats amb oli d'oliva; pels fregits s'utilitza oli de girasol alt oleic.
- ✓ En les cremes tenen l'opció d'afegir **crostons**
- ✓ En les pastes s'ofereix **formatge ratllat**
- ✓ Dos cops a la setmana es serveix **pa integral**

Els nostres menús inclouen llegums, pasta, verdures, i fruites ecològiques



Aquest mes la fruita que es servirà de postre serà:
Prèssecs, nectarina, nèspres, platan canari



El lacti serà iogurt natural Danone



Al·lèrgens : sabràs que menges seguint el reglament europeu 1169/2011 d'al·lèrgies i intoleràncies



1 GLUTEN 2 CRUSTACIS 3 OUS 4 PEIX 5 CACAUETS 6 SOJA 7 LLET 8 FRUITS DE CLOSCA 9 API 10 MOSTASSA 11 SÈSAM 12 SULFITS 13 TRAMUSSOS 14 MOL-LUSC

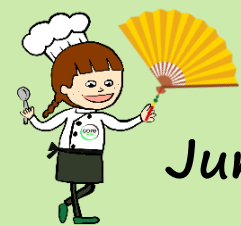


Peix fresc



Proteïna vegetal

El menú s'ha elaborat seguint les recomenacions de la Agència de Salut Pública de Catalunya



Juny 2022

ESCOLA SANT FELIP NERI

Menú sense gluten



dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres
		1 Amanida de lleties ⁴ (tomàquet, tonyina, olives) Pollastre al forn amb llimona Enciam ecològic i pastanaga Pa s/gluten i fruita	2 Bledes ecològiques amb patata Llom de porc amb samfaina Pa s/gluten i fruita ecològica	3 FESTA
6 FESTA	7 Crema de pastanaga Lluç al forn amb espècies ⁴ Patates xips Pa s/gluten i fruita	8 Pasta s/gluten amb verdures Truita de patates ³ Enciam ecològic i blat de moro Pa s/gluten i fruita ecològica	9 Amanida de cigrons ⁴ (tomàquet, tonyina, olives) Pernillets de pollastre al forn amb orenga Enciam ecològic i espàrrecs Pa s/gluten i fruita	10 Bròquil i patata Gall dindi amb salsa de xampinyons Pa s/gluten i fruita ecològica
13 Crema de carbassó Mandonguilles mixtes ecològiques a la jardineria Pa s/gluten i lacti ⁷	14 Amanida de pasta s/gluten (blat de moro, pastanaga, olives) Truita francesa ³ Enciam ecològic i brots de soja Pa s/gluten i fruita ecològica	15 Mongeta verda i patata Pollastre a l'ast Enciam ecològic i pastanaga Pa s/gluten i fruita	16 Lleties ecològiques amb verdures Arròs amb salsa de tomàquet Pa s/gluten i fruita ecològica	17 Amanida alemana (patata, fankfurt) Peix fresc de la llotja d'Arenys ⁴ Enciam ecològic i tomàquet Pa s/gluten i fruita
20 Coliflor amb patates Estofat de porc amb verdures Pa s/gluten i fruita	21 Pasta s/gluten amb salsa italiana Pollastre al forn Enciam ecològic i olives Pa s/gluten i fruita ecològica	22 Arròs amb tomàquet Hamburguesa de vedella ecològica amb formatge ^{1,7} (amb pa d'hamburguesa) Patates xip Gelats de gel	BONES VACANCES D'ESTIU!	

- ✓ Tots els plats són cuinats amb oli d'oliva; pels fregits s'utilitza oli de girasol alt oleic.
- ✓ En les cremes tenen l'opció d'afegir **crostons**
- ✓ En les pastes s'ofereix **formatge ratllat**
- ✓ Dos cops a la setmana es serveix **pa integral**



Els nostres menús inclouen llegums, pasta, verdures, i fruites ecològiques



Aquest mes la fruita que es servirà de postre serà:
Prèssecs, nectarina, nèspres, platan canari



El lacti serà iogurt natural Danone



Al·lèrgens : sabràs que menges seguint el reglament europeu 1169/2011 d'al·lèrgies i intoleràncies



1 GLUTEN 2 CRUSTACIS 3 OUS 4 PEIX 5 CACAUETS 6 SOJA 7 LLET 8 FRUITS DE CLOSCA 9 API 10 MOSTASSA 11 SÈSAM 12 SULFITS 13 TRAMUSSOS 14 MOL·LUSC

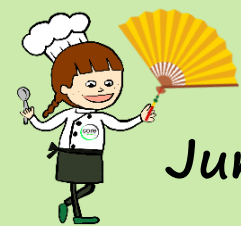


Peix fresc



Proteïna vegetal

El menú s'ha elaborat seguint les recomanacions de la Agència de Salut Pública de Catalunya



Juny 2022

ESCOLA SANT FELIP NERI

Menú Halal



dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres
		1 Amanida de lleties ⁴ (tomàquet, tonyina, olives) Pollastre halal al forn amb llimona Enciam ecològic i pastanaga Pa ¹ i fruita	2 Bledes ecològiques amb patata Pit de gall dindi halal amb samfaina Pa ¹ i fruita ecològica	3 FESTA
6 FESTA	7 Crema de pastanaga Lluç arrebossat ^{1,3,4} Patates xips Pa ¹ i fruita	8 Fideuà de verdures ^{1,3} Truita de patates ³ Enciam ecològic i blat de moro Pa ¹ i fruita ecològica	9 Amanida de cigrons ⁴ (tomàquet, tonyina, olives) Pernils de pollastre halal al forn amb orenga Enciam ecològic i espàrrecs Pa ¹ i fruita	10 Bròquil i patata Gall dindi halal amb salsa de xampinyons Pa ¹ i fruita ecològica
13 Crema de carbassó Mandonguilles de vedella halal a la jardinera Pa ¹ i lacti ⁷	14 Amanida de pasta ^{1,3} (blat de moro, pastanaga, olives) Truita francesa ³ Enciam ecològic i brots de soja Pa ¹ i fruita ecològica	15 Mongeta verda i patata Pollastre halal a l'ast Enciam ecològic i pastanaga Pa ¹ i fruita	16 Llenties ecològiques amb verdures Arròs amb salsa de tomàquet Pa ¹ i fruita ecològica	17 Amanida de patata (patata, tonyina) Peix fresc de la llotja d'Arenys ⁴ Enciam ecològic i tomàquet Pa ¹ i fruita
20 Coliflor amb patates Estofat de gall dindi halal amb verdures Pa ¹ i fruita	21 Macarrons integrals a la carbonara de xampinyons ^{1,7} Pollastre halal al forn Enciam ecològic i olives Pa ¹ i fruita ecològica	22 Arròs amb tomàquet Hamburguesa de vedella halal formatge formatge ^{1,7} (amb pa d'hamburguesa) Patates xip Gelats de gel	BONES VACANCES D'ESTIU!	

- ✓ Tots els plats són cuinats amb oli d'oliva; pels fregits s'utilitza oli de girasol alt oleic.
- ✓ En les cremes tenen l'opció d'afegir **crostons**
- ✓ En les pastes s'ofereix **formatge ratllat**
- ✓ Dos cops a la setmana es serveix **pa integral**

Els nostres menús inclouen llegums, pasta, verdures, i fruites ecològiques



Aquest mes la fruita que es servirà de postre serà:
Prèssecs, nectarina, nèspres, platan canari



El lacti serà iogurt natural Danone



Al·lèrgens : sabràs que menges seguint el reglament europeu 1169/2011 d'al·lèrgies i intoleràncies

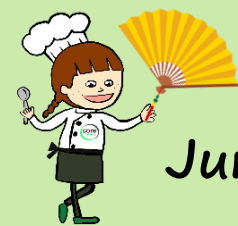


Peix fresc



Proteïna vegetal

El menú s'ha elaborat seguint les recomanacions de la Agència de Salut Pública de Catalunya



Juny 2022

ESCOLA SANT FELIP NERI

Menú no carn



dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres
		1 Amanida de lleties ⁴ (tomàquet, tonyina, olives) Hamburguesa de falafel ¹ Enciam ecològic i pastanaga Pa ¹ i fruita	2 Bledes ecològiques amb patata Seità amb samfaina Pa ¹ i fruita ecològica	3 FESTA
6 FESTA	7 Crema de pastanaga Tofu arrebossat ¹ Patates xips Pa ¹ i fruita	8 Fideuà de verdures ^{1,3} Truita de patates ³ Enciam ecològic i blat de moro Pa ¹ i fruita ecològica	9 Amanida de cigrons ⁴ (tomàquet, tonyina, olives) Coliflor i patata Enciam ecològic i espàrrecs Pa ¹ i fruita	10 Bròquil i patata Seità amb salsa de xampinyons Pa ¹ i fruita ecològica
13 Crema de carbassó Tofu a la jardineria Pa ¹ i lacti ⁷	14 Amanida de pasta ^{1,3} (blat de moro, pastanaga, olives) Truita francesa ³ Enciam ecològic i brots de soja Pa ¹ i fruita ecològica	15 Mongeta verda i patata Hamburguesa de falafel ¹ Enciam ecològic i pastanaga Pa ¹ i fruita	16 Llenties ecològiques amb verduretes Arròs amb salsa de tomàquet Pa ¹ i fruita ecològica	17 Amanida alemana (patata, fankfurt) Peix fresc de la llotja d'Arenys ⁴ Enciam ecològic i tomàquet Pa ¹ i fruita
20 Coliflor amb patates Truita francesa ³ Tomàquet amb orenga Pa ¹ i fruita	21 Macarrons integrals a la carbonara de xampinyons ^{1,7} Salsitxes vegetals al forn ^{1,3,6} Enciam ecològic i olives Pa ¹ i fruita ecològica	22 Arròs amb tomàquet Hamburguesa de falafel amb formatge ^{1,7} (amb pa d'hamburguesa) Patates xip Gelats de gel	BONES VACANCES D'ESTIU!	

- ✓ Tots els plats són cuinats amb oli d'oliva; pels fregits s'utilitza oli de girasol alt oleic.
- ✓ En les cremes tenen l'opció d'afegir **crostons**
- ✓ En les pastes s'ofereix **formatge ratllat**
- ✓ Dos cops a la setmana es serveix **pa integral**

Els nostres menús inclouen llegums, pasta, verdures, i fruites ecològiques



Aquest mes la fruita que es servirà de postre serà:
Prèssecs, nectarina, nèspres, platan canari



El lacti serà iogurt natural Danone



Al·lèrgens : sabràs que menges seguint el reglament europeu 1169/2011 d'al·lèrgies i intoleràncies



1 GLUTEN 2 CRUSTACIS 3 OUS 4 PEIX 5 CACAÜETS 6 SOJA 7 LLET 8 FRUITS DE CLOSCA 9 API 10 MOSTASSA 11 SÈSAM 12 SULFITS 13 TRAMUSSOS 14 MOL·LUSC

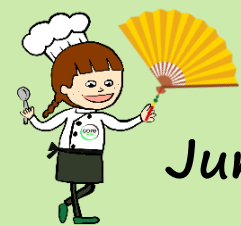


Peix fresc



Proteïna vegetal

El menú s'ha elaborat seguint les recomanacions de la Agència de Salut Pública de Catalunya



Juny 2022

ESCOLA SANT FELIP NERI

Menú sense lactosa



dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres
		1 Amanida de lleties ⁴ (tomàquet, tonyina, olives) Pollastre al forn amb llimona Enciam ecològic i pastanaga Pa ¹ i fruita	2 Bledes ecològiques amb patata Llom de porc amb samfaina Pa ¹ i fruita ecològica	3 FESTA
6 FESTA	7 Crema de pastanaga Lluç arrebossat ^{1,3,4} Patates xips Pa ¹ i fruita	8 Fideuà de verdures ^{1,3} Truita de patates ³ Enciam ecològic i blat de moro Pa ¹ i fruita ecològica	9 Amanida de cigrons ⁴ (tomàquet, tonyina, olives) Pernils de pollastre al forn amb orenga Enciam ecològic i espàrrecs Pa ¹ i fruita	10 Bròquil i patata Gall dindi amb salsa de xampinyons Pa ¹ i fruita ecològica
13 Crema de carbassó Mandonguilles mixtes ecològiques a la jardinera Pa ¹ i postre de soja ⁶	14 Amanida de pasta ^{1,3} (blat de moro, pastanaga, olives) Truita francesa ³ Enciam ecològic i brots de soja Pa ¹ i fruita ecològica	15 Mongeta verda i patata Pollastre a l'ast Enciam ecològic i pastanaga Pa ¹ i fruita	16 Llenties ecològiques amb verduretes Arròs amb salsa de tomàquet Pa ¹ i fruita ecològica	17 Amanida alemana (patata, fankfurt) Peix fresc de la llotja d'Arenys ⁴ Enciam ecològic i tomàquet Pa ¹ i fruita
20 Coliflor amb patates Estofat de porc amb verduretes Pa ¹ i fruita	21 Macarrons integrals amb salsa italiana ¹ (tomàquet i alfàbrega) Pollastre al forn Enciam ecològic i olives Pa ¹ i fruita ecològica	22 Arròs amb tomàquet Hamburguesa de vedella ecològica ¹ (amb pa d'hamburguesa) Patates xip Gelats de gel	BONES VACANCES D'ESTIU!	

- ✓ Tots els plats són cuinats amb oli d'oliva; pels fregits s'utilitza oli de girasol alt oleic.
- ✓ En les cremes tenen l'opció d'afegir **crostons**
- ✓ En les pastes s'ofereix **formatge ratllat**
- ✓ Dos cops a la setmana es serveix **pa integral**

Els nostres menús inclouen llegums, pasta, verdures, i fruites ecològiques



Aquest mes la fruita que es servirà de postre serà:
Prèssecs, nectarina, nèspres, platan canari



El lacti serà iogurt natural Danone



Al·lèrgens : sabràs que menges seguint el reglament europeu 1169/2011 d'al·lèrgies i intoleràncies

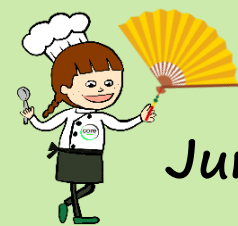


Peix fresc



Proteïna vegetal

El menú s'ha elaborat seguint les recomanacions de la Agència de Salut Pública de Catalunya



Juny 2022

ESCOLA SANT FELIP NERI

Menú no crustàcis



dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres
		1 Amanida de lleties ⁴ (tomàquet, tonyina, olives) Pollastre al forn amb llimona Enciam ecològic i pastanaga Pa ¹ i fruita	2 Bledes ecològiques amb patata Llom de porc amb samfaina Pa ¹ i fruita ecològica	3 FESTA
6 FESTA	7 Crema de pastanaga Tofu arrebossat ¹ Patates xips Pa ¹ i fruita	8 Fideuà de verdures ^{1,3} Truita de patates ³ Enciam ecològic i blat de moro Pa ¹ i fruita ecològica	9 Amanida de cigrons ⁴ (tomàquet, tonyina, olives) Pernillets de pollastre al forn amb orenga Enciam ecològic i espàrrecs Pa ¹ i fruita	10 Bròquil i patata Gall dindi amb salsa de xampinyons Pa ¹ i fruita ecològica
13 Crema de carbassó Mandonguilles mixtes ecològiques a la jardineria Pa ¹ i lacti ⁷	14 Amanida de pasta ^{1,3} (blat de moro, pastanaga, olives) Truita francesa ³ Enciam ecològic i brots de soja Pa ¹ i fruita ecològica	15 Mongeta verda i patata Pollastre a l'ast Enciam ecològic i pastanaga Pa ¹ i fruita	16 Lleties ecològiques amb verduretes Arròs amb salsa de tomàquet Pa ¹ i fruita ecològica	17 Amanida alemana (patata, fankfurt) Salsitxes vegetals al forn ^{1,3,6} Enciam ecològic i tomàquet Pa ¹ i fruita
20 Coliflor amb patates Estofat de porc amb verduretes Pa ¹ i fruita	21 Macarrons integrals a la carbonara de xampinyons ^{1,7} Pollastre al forn Enciam ecològic i olives Pa ¹ i fruita ecològica	22 Arròs amb tomàquet Hamburguesa de vedella ecològica amb formatge ^{1,7} (amb pa d'hamburguesa) Patates xip Gelats de gel	BONES VACANCES D'ESTIU!	

- ✓ Tots els plats són cuinats amb oli d'oliva; pels fregits s'utilitza oli de girasol alt oleic.
- ✓ En les cremes tenen l'opció d'afegir **crostons**
- ✓ En les pastes s'ofereix **formatge ratllat**
- ✓ Dos cops a la setmana es serveix **pa integral**

Els nostres menús inclouen llegums, pasta, verdures, i fruites ecològiques



Aquest mes la fruita que es servirà de postre serà:
Prèssecs, nectarina, nèspres, platan canari



El lacti serà iogurt natural Danone



Al·lèrgens : sabràs que menges seguint el reglament europeu 1169/2011 d'al·lèrgies i intoleràncies

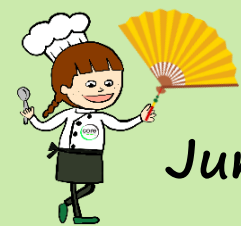


Peix fresc



Proteïna vegetal

El menú s'ha elaborat seguint les recomanacions de la Agència de Salut Pública de Catalunya



Juny 2022

ESCOLA SANT FELIP NERI

Menú sense fruits secs



dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres
		1 Amanida de lleties ⁴ (tomàquet, tonyina, olives) Pollastre al forn amb llimona Enciam ecològic i pastanaga Pa ¹ i fruita 	2 Bledes ecològiques amb patata Llom de porc amb samfaina Pa ¹ i fruita ecològica 	3 FESTA
6 FESTA	7 Crema de pastanaga Lluç arrebossat ^{1,3,4} Patates xips Pa ¹ i fruita	8 Fideuà de verdures ^{1,3} Truita de patates ³ Enciam ecològic i blat de moro Pa ¹ i fruita ecològica 	9 Amanida de cigrons ⁴ (tomàquet, tonyina, olives) Pernillets de pollastre al forn amb orenga Enciam ecològic i espàrrecs Pa ¹ i fruita 	10 Bròquil i patata Gall dindi amb salsa de xampinyons Pa ¹ i fruita ecològica 
13 Crema de carbassó Mandonguilles mixtes ecològiques a la jardineria Pa ¹ i lacti ⁷ 	14 Amanida de pasta ^{1,3} (blat de moro, pastanaga, olives) Truita francesa ³ Enciam ecològic i brots de soja Pa ¹ i fruita ecològica 	15 Mongeta verda i patata Pollastre a l'ast Enciam ecològic i pastanaga Pa ¹ i fruita 	16 Lleties ecològiques amb verduretes Arròs amb salsa de tomàquet Pa ¹ i fruita ecològica 	17 Amanida alemana (patata, fankfurt) Peix fresc de la llotja d'Arenys ⁴ Enciam ecològic i tomàquet Pa ¹ i fruita 
20 Coliflor amb patates Estofat de porc amb verduretes Pa ¹ i fruita	21 Macarrons integrals a la carbonara de xampinyons ^{1,7} Pollastre al forn Enciam ecològic i olives Pa ¹ i fruita ecològica 	22 Arròs amb tomàquet Hamburguesa de vedella ecològica amb formatge ^{1,7} (amb pa d'hamburguesa) Patates xip Gelats de gel 	BONES VACANCES D'ESTIU!	

- ✓ Tots els plats són cuinats amb **oli d'oliva**; pels fregits s'utilitza oli de girasol alt oleic.
- ✓ En les cremes tenen l'opció d'afegir **crostons**
- ✓ En les pastes s'ofereix **formatge ratllat**
- ✓ Dos cops a la setmana es serveix **pa integral**

Els nostres menús inclouen llegums, pasta, verdures, i fruites ecològiques



Aquest mes la fruita que es servirà de postre serà:
Prèssecs, nectarina, nèspres, platan canari



El lacti serà iogurt natural Danone



Al·lèrgens : sabràs que menges seguint el reglament europeu 1169/2011 d'al·lèrgies i intoleràncies



1 GLUTEN 2 CRUSTACIS 3 OUS 4 PEIX 5 CACAUETS 6 SOJA 7 LLET 8 FRUITS DE CLOSCA 9 API 10 MOSTASSA 11 SÈSAM 12 SULFITS 13 TRAMUSSOS 14 MOL-LUSC

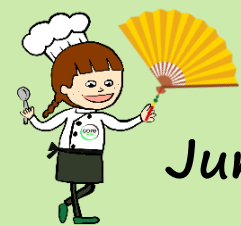


Peix fresc



Proteïna vegetal

El menú s'ha elaborat seguint les recomanacions de la Agència de Salut Pública de Catalunya



Juny 2022

ESCOLA SANT FELIP NERI

Menú vegeterià



dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres
		1 Amanida de lleties ⁴ (tomàquet, tonyina, olives) Hamburguesa de falafel ¹ Enciam ecològic i pastanaga Pa ¹ i fruita	2 Bledes ecològiques amb patata Seità amb samfaina ¹ Pa ¹ i fruita ecològica	3 FESTA
6 FESTA	7 Crema de pastanaga Tofu arrebossat ¹ Patates xips Pa ¹ i fruita	8 Fideuà de verdures ^{1,3} Truita de patates ³ Enciam ecològic i blat de moro Pa ¹ i fruita ecològica	9 Amanida de cigrons ⁴ (tomàquet, tonyina, olives) Coliflor i patata Enciam ecològic i espàrrecs Pa ¹ i fruita	10 Bròquil i patata Seità amb salsa de xampinyons ¹ Pa ¹ i fruita ecològica
13 Crema de carbassó Tofu a la jardineria Pa ¹ i lacti ⁷	14 Amanida de pasta ^{1,3} (blat de moro, pastanaga, olives) Truita francesa ³ Enciam ecològic i brots de soja Pa ¹ i fruita ecològica	15 Mongeta verda i patata Hamburguesa de quinoa ¹ Enciam ecològic i pastanaga Pa ¹ i fruita	16 Llenties ecològiques amb verduretes Arròs amb salsa de tomàquet Pa ¹ i fruita ecològica	17 Amanida alemana (patata, fankfurt) Salsitxes vegetals al forn ^{1,3,6} Enciam ecològic i tomàquet Pa ¹ i fruita
20 Coliflor amb patates Truita francesa ³ Tomàquet amb orenga Pa ¹ i fruita	21 Macarrons integrals a la carbonara de xampinyons ^{1,7} Salsitxes vegetals al forn ^{1,3,6} Enciam ecològic i olives Pa ¹ i fruita ecològica	22 Arròs amb tomàquet Hamburguesa de falafel Amb formatge ^{1,7} (amb pa d'hamburguesa) Patates xip Gel de gel	BONES VACANCES D'ESTIU!	

- ✓ Tots els plats són cuinats amb **oli d'oliva**; pels fregits s'utilitza oli de girasol alt oleic.
- ✓ En les cremes tenen l'opció d'afegir **crostons**
- ✓ En les pastes s'ofereix **formatge ratllat**
- ✓ Dos cops a la setmana es serveix **pa integral**

Els nostres menús inclouen llegums, pasta, verdures, i fruites ecològiques



Aquest mes la fruita que es servirà de postre serà:
Prèssecs, nectarina, nèspres, platan canari



El lacti serà iogurt natural Danone



Al·lèrgens : sabràs que menges seguint el reglament europeu 1169/2011 d'al·lèrgies i intoleràncies

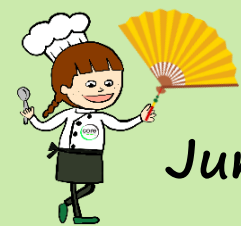


Peix fresc



Proteïna vegetal

El menú s'ha elaborat seguint les recomanacions de la Agència de Salut Pública de Catalunya



ESCOLA SANT FELIP NERI

Juny 2022 Menú s/gluten, no làctics, no carn, no peix



dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres
		1 Amanida de llenties ⁴ (tomàquet, tonyina, olives) Bròquil i patata Enciam ecològic i pastanaga Pa s/gluten i fruita 	2 Bledes ecològiques amb patata Cigrons de l'olla Pa s/gluten i fruita ecològica 	3 FESTA
6 FESTA	7 Crema de pastanaga Tofu enfarinat s/gluten Patates xips Pa s/gluten i fruita	8 Pasta s/gluten amb verdures Truita de patates ³ Enciam ecològic i blat de moro Pa s/gluten i fruita ecològica 	9 Amanida de cigrons ⁴ (tomàquet, tonyina, olives) Coliflor i patata Enciam ecològic i espàrrecs Pa s/gluten i fruita 	10 Bròquil i patata Mongeta seca saltejada Pa s/gluten i fruita ecològica 
13 Crema de carbassó Tofu a la jardinera Pa s/gluten i postre de soja ⁶ 	14 Amanida de pasta s/gluten (blat de moro, pastanaga, olives) Truita francesa ³ Enciam ecològic i brots de soja Pa s/gluten i fruita ecològica 	15 Mongeta verda i patata Cigrons amb salsa de tomàquet Enciam ecològic i pastanaga Pa s/gluten i fruita 	16 Llenties ecològiques amb verdures Arròs amb salsa de tomàquet Pa s/gluten i fruita ecològica 	17 Amanida de patata (patata, olives) Crema de verdures i llegum Enciam ecològic i tomàquet Pa s/gluten i fruita 
20 Coliflor amb patates Truita francesa ³ Tomàquet amb orenga Pa s/gluten i fruita	21 Pasta s/gluten amb salsa italiana Bledes i patates Enciam ecològic i olives Pa s/gluten i fruita ecològica 	22 Arròs amb tomàquet Llenties viudes Patates xip Gelats de gel 	BONES VACANCES D'ESTIU!	

- ✓ Tots els plats són cuinats amb **oli d'oliva**; pels fregits s'utilitza oli de girasol alt oleic.
- ✓ En les cremes tenen l'opció d'afegir **crostons**
- ✓ En les pastes s'ofereix **formatge ratllat**
- ✓ Dos cops a la setmana es serveix **pa integral**

Els nostres menús inclouen llegums, pasta, verdures, i fruites ecològiques



Aquest mes la fruita que es servirà de postre serà:
Prèssecs, nectarina, nèspres, platan canari



El lacti serà iogurt natural Danone



Al·lèrgens : sabràs que menges seguint el reglament europeu 1169/2011 d'al·lèrgies i intoleràncies



1 GLUTEN 2 CRUSTACIS 3 OUS 4 PEIX 5 CACAUETS 6 SOJA 7 LLET 8 FRUITS DE CLOSCA 9 API 10 MOSTASSA 11 SÈSAM 12 SULFITS 13 TRAMUSSOS 14 MOL-LUSC

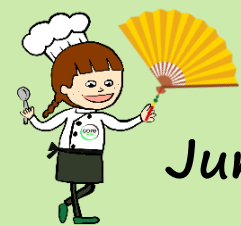


Peix fresc



Proteïna vegetal

El menú s'ha elaborat seguint les recomanacions de la Agència de Salut Pública de Catalunya



Juny 2022

ESCOLA SANT FELIP NERI

Suggeriments de sopar



dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres
		1 Brou d'au amb arròs Peix a la planxa Pa i fruita	2 Arròs a la cubana Pa i fruita	3 FESTA
6 FESTA	7 Mongeta verda i patata saltejada amb bacó Hamburguesa de vedella a la planxa Pa i fruita	8 Crema freda de pastanaga i poma Llom a la planxa Pa i fruita	9 Gaspatxo amb crostonets de pa Peix a la planxa Pa i fruita	10 Amanida de tomàquet i formatge fresc Pizza al gust Làctic
13 Amanida d'arròs amb tonyina i pinya Peix a la planxa Pa i Fruita	14 Salmorejo amb virutes de pernil Pit de gall dindi a la planxa Pa i Fruita	15 Hummus amb bastonets de pa Peix enfarinat Pa i Fruita	16 Sopa minestrone Trita de patates Pa i Fruita	17 Crema de carbassó Llibrets de llom i formatge Pa i Làctic
20 Brou de peix amb pasta Peix al forn Pa i Fruita	21 Bledes i patata Pit de gall dindi al forn Pa i Fruita 	22 Crema de verdures Trita a la francesa Pa i Fruita 	BONES VACANCES D'ESTIU!	

- ✓ Tots els plats són cuinats amb oli d'oliva; pels fregits s'utilitza oli de girasol alt oleic.
- ✓ En les cremes tenen l'opció d'afegir **crostons**
- ✓ En les pastes s'ofereix **formatge ratllat**
- ✓ Dos cops a la setmana es serveix **pa integral**

Els nostres menús inclouen llegums, pasta, verdures, i fruites ecològiques



Aquest mes la fruita que es servirà de postre serà:
Prèssecs, nectarina, nèspres, platan canari



El lacti serà iogurt natural Danone



Al·lèrgens : sabràs que menges seguint el reglament europeu 1169/2011 d'al·lèrgies i intoleràncies



Peix fresc



Proteïna vegetal

El menú s'ha elaborat seguint les recomanacions de la Agència de Salut Pública de Catalunya