

SETMANA 4	Dilluns 27	Dimarts 28	Dimecres 29	Dijous 30	Divendres 1-JULIOL
SENSE LLET	Tallarines amb tomàquet	Patata i pèsols saltats amb all	Arròs amb verdures i tomàquet	Macarrons amb tomàquet (<i>Escoles Bressol: Crema de carbassó</i>)	Amanida de patata, tonyina i tomàquet
	Botifarra de porc a la planxa amb enciam i blat de moro	Pollastre al forn amb enciam i olives	Gall dindi estofat amb patata i pastanaga	Truita a la francesa amb enciam i tomàquet	Fingers de peix (sense gluten, ou i llet) amb samfaina
	Fruita de temporada	Gelat (sense llet)-Iogurt de soja (a elecció)	Fruita de temporada	Fruita de temporada	Fruita de temporada
SETMANA 5	Dilluns 4	Dimarts 5	Dimecres 6	Dijous 7	Divendres 8
SENSE LLET	Espirals amb tomàquet (<i>Escoles Bressol: Llenties estofades amb patata i pastanaga</i>)	Patata amb bròquil	Gaspatxo (sopa freda de tomàquet) - Crema de verdures (<u>a elecció del centre</u>)	Arròs amb tomàquet	Fideuà de marisc
	Truita a la francesa amb enciam i olives	Fingers de peix (sense gluten, ou i llet) amb enciam i pastanaga	Broqueta de gall dindi amb patates	Filet de lluç meunière (mantega vegetal suc de llimona i all) amb enciam i blat de moro	Pit de pollastre a la planxa amb patates palla
	Gelat sense llet-Iogurt de soja (a elecció)	Fruita de temporada	Fruita de temporada	Fruita de temporada	Fruita de temporada
SETMANA 6	Dilluns 11	Dimarts 12	Dimecres 13	Dijous 14	Divendres 15
SENSE LLET	Arròs 3 delícies (pastanaga, blat de moro i pèsols)	Farfalle amb pesto (alfàbrega, pinyons i oli d'oliva) (<i>Escoles Bressol: Pèsols i patata saltats amb all</i>)	Mongeta tendra, patata i pastanaga	Meló amb pernil/Crema de carbassó (<u>a elecció del centre</u>)	Espaguetis amb tomàquet
	Fingers de pollastre sense gluten, ou i llet) amb enciam i tomàquet	Bacallà amb samfaina	Llom al forn amb xampinyons i patates palla	Truita de patata amb enciam i olives	Pollastre al forn amb enciam i blat de moro
	Fruita de temporada	Fruita de temporada	Fruita de temporada	Iogurt*	Fruita de temporada
SETMANA 7	Dilluns 18	Dimarts 19	Dimecres 20	Dijous 21	Divendres 22
SENSE LLET	Mongeta tendra, patata i pastanaga	Amanida de pasta (tomàquet, blat de moro i tonyina)	Amanida de patata	Arròs amb verdures i tomàquet	Cigrons amb patata i oli d'oliva
	Truita a la francesa amb enciam i olives	Salsitxes de porc a la planxa amb enciam i tomàquet	Gall dindi estofat amb patata i pastanaga	Filet de lluç amb all i julivert al forn amb xips	Fingers de pollastre (sense gluten, ou i llet) amb enciam i pastanaga
	Gelat sense llet-Iogurt de soja (a elecció)	Fruita de temporada	Fruita de temporada	Fruita de temporada	Fruita de temporada
SETMANA 8	Dilluns 25	Dimarts 26	Dimecres 27	Dijous 28	Divendres 29
SENSE LLET	Patata i bròquil	Meló amb pernil/Llenties estofades amb patata i pastanaga (<u>a elecció del centre</u>)	Ensalada russa (patata, pastanaga, pèsols, tonyina, maionesa)		
	Fingers de pollastre (Sense gluten, ou i llet) amb enciam i pastanaga	Broquetes de gall dindi amb patates	Fingers de peix (Sense gluten, ou i llet) amb enciam i pastanaga		
	Fruita de temporada	Fruita de temporada	Fruita de temporada		

*iogurt:

- Intolerants lactosa: iogurt sense lactosa
- Al·lèrgic proteïnes llet: iogurt de soja

VOSTRA CUINA SL
Reg. San: 26.03850-B
AV. ÈGARA, 50 (08192) SANT QUIRZE DEL VALLÈS
TEL. 93 721 20 00 www.vostracuina.com

MENÚ REVISAT PER: MARINA PERUGINI, llicenciada en ciència i tecnologia dels aliments, màster en dietètica i nutrició humana.



La Vostra Cuina
CATERING