



Proteïna  
Llet

# HALAL SENSE OU NI PROTEÏNA DE LA LLET DE VACA

# MENÚ JUNY JAUME I

VALORS MENJADORS EDUCATIUS  
www.menjadorseducatius.com  
Telf. 934 274 734



DIVENDRES	1
<p>Crema de verdura de temporada</p> <p>Pollastre al forn amb patates</p> <p>Fruita de temporada ecològica</p>	

DILLUNS	4	DIMARTS	5	DIMECRES	6	DIJOUS	7	DIVENDRES	8
<p>Trinxat de verdura amb patates i <b>NO</b> formatge</p> <p>verdura de temporada, patata i <b>NO</b> formatge</p> <p><b>Pollastre al forn</b> amb salsa tomàquet, pastanaga i ceba</p> <p>Fruita de temporada ecològica</p>		<p>Cigrons <b>eco</b> amb verdures carbassó, porro i pastanaga</p> <p><b>Peix al forn</b> amb enciam i tomàquet</p> <p>Fruita de temporada ecològica</p>		<p>Arròs <b>eco</b> amb tomàquet</p> <p>Pollastre al forn amb enciam i pastanaga</p> <p><b>logurt de soja</b></p>		<p>Amanida russa amb tonyina i <b>SENSE</b> maionesa patata, mongeta verda, pastanaga i tonyina</p> <p><b>Peix al forn</b> amb salsa de poma brou de verdures i poma</p> <p>Fruita de temporada ecològica</p>		<p>Espaguetis <b>eco</b> amb tomàquet</p> <p><b>Peix fresc</b> segons mercat</p> <p>Fruita de temporada ecològica</p>	

DILLUNS	11	DIMARTS	12	DIMECRES	13	DIJOUS	14	DIVENDRES	15
<p>Sopa d'au amb pasta <b>eco</b> brou d'au, pasta i vegetals</p> <p><b>Pollastre al forn</b> amb enciam i olives</p> <p>Fruita de temporada ecològica</p>		<p>Arròs <b>eco</b> al pesto alfàbrega i <b>NO</b> formatge</p> <p><b>Peix al forn</b> amb enciam i tomàquet</p> <p>Fruita de temporada ecològica</p>		<p>Crema de verdura de temporada <b>SENSE</b> crostons de pa</p> <p><b>Peix</b> jardiner patata, pastanaga i mongeta verda</p> <p>Fruita de temporada ecològica</p>		<p><b>NOSALTRES TRIEM</b></p> <p>Pizza de <b>tonyina</b> i <b>NO</b> formatge</p> <p>Pollastre al forn amb patates xips</p> <p><b>logurt de soja</b></p>		<p>Amanida de lleties <b>eco</b> tomàquet, <b>NO</b> formatge i olives</p> <p><b>Peix al forn</b> amb niu d'enciams</p> <p>Fruita de temporada ecològica</p>	

DILLUNS	18	DIMARTS	19	DIMECRES	20	DIJOUS	21	DIVENDRES	22
<p>Verdura de temporada amb patates</p> <p><b>Peix al forn</b> amb enciam i pastanaga</p> <p>Fruita de temporada ecològica</p>		<p>Mongetes seques <b>eco</b> amb tomàquet sofregit de tomàquet i ceba</p> <p><b>Pollastre al forn</b> amb enciam i olives</p> <p>Fruita de temporada ecològica</p>		<p>Patates al forn amb niu de tomàquet i ceba</p> <p>Lluç al forn amb tomàquet amanit</p> <p>Fruita de temporada ecològica</p>		<p>Arròs <b>eco</b> a la cassola amb <b>verdures</b></p> <p><b>Peix al forn</b> amb enciam i pipes</p> <p>Fruita de temporada ecològica</p>		<p>Macarrons <b>eco</b> amb tomàquet i <b>NO</b> formatge</p> <p>Pit de pollastre arrebossat (<b>sense ou</b>) casolà amb guarnició d'amanida</p> <p><b>logurt de soja</b> i refrescs sense gas</p>	

El pollastre és de pagès amb alimentació vegetal, mínim amb un 65% de cereals, dels quals com a mínim un 50% de blat de moro; sacrificat almenys amb 56 dies i criat amb sistema extensiu.  
Les verdures i hortalisses són ecològiques.  
Les fruites de temporada poden ser: albercocs, cireres, prunes, maduixes, préssec, nespres, pinya, plàtan i síndria  
Les verdures de temporada poden ser: broquil, carbassó, mongeta verda, pastanaga, enciam, tomàquet, cogombre i carbassa



@somvalors

www.somvalors.com

Revisat per Andrea Rodríguez Sancho  
Graduada en Nutrició Humana i Dietètica

CAT000899