







# Juny 2024

## ESCOLA CARLIT

## MENÚ BASAL

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<b>3</b> MACARRONS AMB SOFREGIT DE VERDURES ECOLÒGIQUES TRUITA DE FORMATGE AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES FRUITA DEL TEMPS 	<b>4</b> BLEDA AMB PATATA PERNILETS DE POLLASTRE ROSTITS AMB AMANIDA D'ENCIAM I PIPES DE GIRA-SOL FRUITA DEL TEMPS	<b>5</b> EMPEDRAT DE LLEGUM CROQUETES DE BACALLÀ AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO FRUITA DEL TEMPS	<b>6</b> ARRÒS ECOLÒGIC AMB TOMÀQUET LLUÇ AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA FRUITA DEL TEMPS 	<b>7</b> FESTA SURFERA AMANIDA SURFERA AMB TONYINA I BLAT DE MORO HAMBURGUESA AMB PATATES XIPS GELAT
<b>10</b> MINISTRA DE VERDURES CASOLANA FIDEUÀ ECOLÒGIC MARINERA FRUITA DEL TEMPS 	<b>11</b> RISOTTO DE BOLETS CONTRACUIXA DE POLLASTRE A LES FINES HERBES AMB AMANIDA D'ENCIAM I TOMÀQUET FRUITA DEL TEMPS	<b>12</b> LLENTIES ECOLÒGIQUES DE L'ÀVIA TRUITA FRANCESA AMB ENCIAM I BLAT DE MORO FRUITA DEL TEMPS 	<b>13</b> AMANIDA DE PATATA, TONYINA I OLIVES <a href="#">PEIX FRESC SEGONS MERCAT</a> A LA L·LIMONA AMB ENCIAM I PASTANAGA IOGURT AMB COMPOTA DE POMA	<b>14</b> PURÉ DE CARBASSÓ I PASTANAGA SALSITXES DE PAGÈS A LA PLANXA AMB SALSINA DE TOMÀQUET FRUITA DEL TEMPS
<b>17</b> AMANIDA ARRÒS TRUITA DE CARBASSÓ ECOLÒGIC AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA FRUITA DEL TEMPS 	<b>18</b> BRÓCOLI AMB PATATA POLLASTRE AL XILINDRÓN AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	<b>19</b> CREMA DE LLEGUMS I VERDURES ECOLÒGIC MARMITAKO DE PEIX FRUITA DEL TEMPS 	<b>20</b> AMANIDA RUSSA LLOM ROSTIT AMB AMANIDA D'ENCIAM I PIPES FRUITA DEL TEMPS	<b>21</b> <b>MENÚ DE FINAL DE CURS</b>


Les fruites del temps són: albercoc, préssec, síndria, nectarina, meló, pruna,... Descobreix-les totes [aquí](#)  
Es servirà pa integral.  
Ús d'oli d'oliva per cuinar i oli d'oliva verge per amanir. Oli de gira-sol alt oleic per fregir.  
Ús de sal iodada per cuinar.  
Carn i Pollastre produïts a Catalunya  
Peix fresc de les llotja de Palamós, varietats com: seitó, maira, canana,...  
Menús elaborats pel departament de Dietètica i Nutrició.  
Tenim a la seva disposició el llistat d'ingredients i al·lèrgens de cada plat.



# Bon estiu a tothom!!

 @comacasa.menjadorscolars



 [www.comacasamenjadors.cat](http://www.comacasamenjadors.cat)



**Un cop al mes, unes postres casolanes**