



## MENÚ CASAL ESTIU 2018

SETMANA	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<b>25 juny al 29 Juny</b>	MACARRONS GRATINATS AMB SALSA DE TOMÀQUET I CARN PICADA DE PORC	-LLENTIES PARDINES amb daus de tomàquet i ou dur	-CREMA TÈBIA DE VERDURES	-ARRÒS AMB SALSA DE TOMÀQUET	AMANIDA D'ENCIAM AMB TONYINA I OLIVES
<b>16 juliol al 20 Juliol</b>	BARRETES DE LLUÇ	SALSITXES DE PORC AMB SALSA DE TOMÀQUET	PERNILETS DE POLLASTRE AMB CREMA SUAU DE XAMPINYONS	HAMBURGUESA DE VEDELLA AMB PATATES XIPS	CANELONS CARN GRATINATS AMB BEIXAMEL I FORMATGE.
<b>6 agost al 10 d'Agost</b>	FRUITA PEÇA	IOGURT ENSUCRAT	FRUITA	FRUITA PEÇA	IOGURT NATURAL ENSUCRAT
<b>27 agost al 31 d'Agost</b>	PA I AIGUA	PA I AIGUA	PA I AIGUA	PA I AIGUA	PA I AIGUA
<b>2 juliol al 6 Juliol</b>	-AMANIDA RUSSA AMB MAIONESA	-MONJETES SEQUES AMB OLI I SAL	PURÉ DE PATATA I TONYINA, GRATINAT AMB FORMATGE	CREMA TÈBIA DE CARBASSA	RAVIOLIS DE CARN AMB SALSA DE TOMÀQUET I FORMATGE GRATINAT
<b>23 juliol al 27 Juliol</b>	TRUITA DE CARBASSÓ	BUTIFARRA AMB PATATES XIPS	FINGUER'S DE POLLASTRE	PAELLA (ARRÓS I CALAMARS)	FILET DE LLUÇ AL FORN AMB SUQUET
<b>13 agost al 17 d'Agost</b>	GELAT TARRINA	IOGURT NATURAL ENSUCRAT	FLAM DE VAINILLA	FRUITA PEÇA	IOGURT NATURAL ENSUCRAT
<b>3 Setembre al 7 Setembre</b>	PA I AIGUA	PA I AIGUA	PA I AIGUA	PA I AIGUA	PA I AIGUA
<b>9 juliol al 13 Juliol</b>	-FIDEUS A LA CASSOLA	CIGRONS AMB PERNIL DOLÇ	-PÈSOL I PATATA AMANIT AMB OLI I SAL	ARRÓS 3 DELÍCIES	-CANELONS DE D'ESPINACS GRATINATS AMB BEIXAMEL I FORMATGE
<b>30 juliol al 3 Agost</b>	CALAMARS A LA ROMANA	PIT DE POLLASTRE GUISAT AL FORN	MANDONGUILLES MIXTES A AMB SALSA TOMÀQUET	LLIBRETS DE PERNIL DOLÇ I FORMATGE ARREBOSSATS	FILET DE LLUÇ AL FORN AMB SUQUET
<b>20 agost al 24 d'Agost</b>	IOGURT NATURAL ENSUCRAT	FRUITA PEÇA	PETIT SUIS	FRUITA PEÇA	GELAT TARRINA
<b>10 setembre</b>	PA I AIGUA	PA I AIGUA	PA I AIGUA	PA I AIGUA	PA I AIGUA

**-LA FRUITA ANIRÀ VARIANT SEGONS TEMPORADA**

**-PER CAUSES IMPREVISTES EL RESPONSABLE DE CUINA PODRÀ CANVIAR ALGÚN INGREDIENT DEL MENÚ.**

**-ELS ALUMNES QUE NECESSITIN RÈGIM ,ALIMENTACIÓ ESPECIAL,AL-LÈRGENS O INTOLERANTS,COMUNICAR A LA RESPONSABLE DEL CASAL,I AQUEST, HO COMUNICA AL CAP DE CUINA DEL RESTAURANT IDONI.**