



## MENÚ CASAL ESTIU 2019

| SETMANES                      | DILLUNS                                   | DIMARTS  | DIMECRES  | DIJOUS   | DIVENDRES  |
|-------------------------------|---|--|---|--|--|
| Del 25 al 28 de juny          | MACARRONS A LA BOLONYESA                  | LLENTIES PARDINES AMB DAUS DE TOMÀQUET I OUDUR | CREMA TÈBIA DE VERDURES                         | ARRÒS AMB SALSADETOMÀQUET                      | TOMÀQUET AMB TONYINA I OLIVES                            |
| Del 15 al 19 de juliol        | BARRETES DE LLUÇ                          | SALSITXES DE PORC AL FORN AMB TOMÀQUET         | PIT DE POLLASTRE GUISAT AL FORN                 | HAMBURGUESA DE VEDELLA AMB PATATES XIPS        | CANELONS DE CARN GRATINATS AMB BEIXAMEL I FORMATGE.      |
| Del 5 al 9 d'agost            | FRUITA PEÇA                               | GELAT TARRINA                                  | IOGURT ENSUCRAT                                 | FRUITA SÍNDRIA                                 | GELAT TARRINA  |
| Del 26 al 30 d'agost          | PA I AIGUA                                | PA I AIGUA                                     | PA I AIGUA                                      | PA I AIGUA                                     | PA I AIGUA   |
| De l'1 al 5 de juliol         | AMANIDA RUSSA AMB MAIONESA (salsa a part) | MONGETES SEQUES AMB OLI I SAL                  | PURÉ DE PATATA I TONYINA, GRATINAT AMB FORMATGE | CREMA TÈBIA DE CARBASSA                        | RAVIOLIS DE CARN AMB SALSADETOMÀQUET I FORMATGE GRATINAT |
| Del 22 al 26 de juliol        | TRUITA DE CARBASSÓ AMB AMANIDA            | BUTIFARRA AMB PATATES XIPS                     | ESCALOPA DE POLLASTRE                           | ARRÒS AMB SALSITXES I TOMÀQUET                 | FILET DE LLUÇ AL FORN AMB SUQUET                         |
| Del 12 al 16 d'agost          | GELAT TARRINA                             | PETIT SUÍS                                     | FLAM DE VAINILLA                                | FRUITA MELÓ                                    | GELAT TARRINA  |
| Del 2 al 6 de setembre        | PA I AIGUA                                | PA I AIGUA                                     | PA I AIGUA                                      | PA I AIGUA                                     | PA I AIGUA   |
| Del 8 al 12 de juliol         | FIDEUS A LA CASSOLA                       | CIGRONS AMB PERNIL DOLÇ                        | PÈSOLS I PATATA AMANIDA AMB OLI I SAL           | ARRÒS 3 DELÍCIES                               | MACARRONS CARBONARA                                      |
| Del 29 de juliol al 2 d'agost | CALAMARS A LA ROMANA                      | PETXUGA DE POLLASTRE GUISADA AL FORN           | MANDONGUILLES MIXTES AMB SALSADETOMÀQUET        | LLIBRETS DE PERNIL DOLÇ I FORMATGE ARREBOSSATS | FILET DE LLUÇ AL FORN AMB SUQUET                         |
| Del 19 al 23 d'agost          | IOGURT NATURAL ENSUCRAT                   | FRUITA MELÓ                                    | PETIT SUÍS                                      | FRUITA PEÇA                                    | GELAT TARRINA  |
| 9 i 10 de setembre            | PA I AIGUA                                | PA I AIGUA                                     | PA I AIGUA                                      | PA I AIGUA                                     | PA I AIGUA   |

- LA FRUITA ANIRÀ VARIANT SEGONS SIGUI LA TEMPORADA.

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

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