

# Menú:

SENSE CARN DE PORC

JUNY 2008

CEIP CAMBRILS

Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
Dia 2 Arròs caldós amb verdures  Bunyols de bacallà i crestes de tonyina amb amanida  Fruita	Dia 3 Patata i pèsols  <b>Mandonguilles de paó</b> amb ceba i tomàquet  Fruita	Dia 4 Amanida de pasta <b>(sense pernil)</b> Filet de panga al forn amb carbassó arrebossat  logurt	Dia 5 Sopa de peix  Pollastre a la catalana  Fruita	Dia 6 Llenties amb verdures  Truita de patates amb amanida de tomàquet  logurt
Dia 9 Macarrons amb tonyina  Rap al forn amb verdura saltejada Fruita	Dia 10 Amanida d'arròs <b>(sense pernil)</b> <b>Hamburguesa de vedella</b> a la planxa amb salsa de tomàquet Natilles de vainilla	Dia 11 Crema de carbassó  Estofat de gall d'indi amb guarnició Fruita	Dia 12 Potatge de llegums  <b>Truita de formatge</b> i amanida  Fruita	Dia 13 Patata i bajoca  Medalló de lluç amb enciam i pastanaga Préssec en almívar
Dia 16 Llenties estofades  <b>Escalopa de pollastre</b> amb tomàquet al forn  Fruita	Dia 17 Ensaladilla russa  Cuixetes de pollastre amb samfaina  Fruita	Dia 18 <b>Arròs amb verdures</b>  Filet de panga al forn amb amanida  Fruita	Dia 19 <b>Menú fi de curs</b> <b>Pizza de tonyina</b>  <b>Croquetes de pollastre</b> amb enciam i olives  Gelat variat i refrescos	

Visita la web:  
[ampaceipcambriils.wordpress.com](http://ampaceipcambriils.wordpress.com)  
Hi trobaràs informació molt interessant!!!

**Nota:** Menús revisats per la dietista Anna Ma. Estil·les Olivé nº Associació Dietistes 652