



DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
				<b>01</b> PAELLA MARINERA PIT DE POLLASTRE A LA PLANXA TOMÀQUET AMANIT FRUITA DEL TEMPS
Sopar: Verdura + Carn blanca	Sopar: Amanida + Peix blau	Sopar: Arròs + Truita	Sopar: Sopa de Pasta + hamburguesa de llegums	Sopar: Verdura + Peix blanc
<b>04</b> MACARRONS AL GRATEN RODÓ DE GALL INDI AL FORN AMB SALSINA DE POMA FRUITA DEL TEMPS	<b>05</b> CREMA DE CARABASSÓ MANDONGUILLES A LA CATALANA IOGURT	<b>06</b> CIGRONS ESTOFATS AMB PATATES LLOM A LA PLANXA AMB ENCIAM I COGOMBRE FRUITA DEL TEMPS	<b>07</b> AMANIDA D'ARRÒS TRONQUET DE BACALLÀ AL FORN AMB AMB SOFREGIT D'ALLETS FRUITA DEL TEMPS	<b>08</b> FIDEUA DE PEIX I MARISC CROQUETES DE PERNIL AMB ESPINACS SALTEJATS FLAM
Sopar: Verdura + Peix blau	Sopar: Arròs + Truita	Sopar: Amanida + Carn blanca	Sopar: Gaspatxo + Pa tomàquet	Sopar: Amanida + Sèpia/Calamar
<b>11</b> VERDURA (PATATA I BAJOCA) TRUITA DE PERNIL AMB TOMÀQUET AL FORN FRUITA DEL TEMPS	<b>12</b> ARRÒS A LA CUBANA AMB OU FERRAT FILET DE LLUÇ AMB SALSINA D'ALLET IOGURT	<b>13</b> SOPA DE BROU CASSOLA CUIXETA DE POLLASTRE AL FORN AMB XAMPINYONS FRUITA DEL TEMPS	<b>14</b> AMANIDA DE PASTA VEGETAL LLOGANISSA AMB PATATES XIPS FRUITA DEL TEMPS	<b>15</b> LLENTIES DE CAL PERE SAN JACOB AMB ENCIAM I SURIMI GELATINA
Sopar: Pasta + Carn blanca	Sopar: Verdura + Carn vermella	Sopar: Amanida + Truita	Sopar: Arròs + Peix blau	Sopar: Verdura + Peix blanc
<b>18</b> CREMA DE VERDURES BURGUER AMB PATATES RODONETES FRUITA DEL TEMPS	<b>19</b> AMANIDA DE CIGRONS TRUITA DE PATATES AMB TOMÀQUET AMANIT IOGURT	<b>20</b> ESPAGUETIS A LA CARBONARA FINGERS DE PEIX CASOLANS AMB XAMPINYONS SALTEJATS FRUITA DEL TEMPS	<b>21</b> ARRÒS XINÈS PIT DE GALL INDI A LA PLANXA AMB ENCIAM I MORESC FRUITA DEL TEMPS	<b>22</b> <i>MENÚ ESPECIAL FI DE CURS</i> <i>CANALONS ROSINI</i> <i>PERNIL AL FORN AMB EL SEU SUC</i> <i>GELAT</i>
Sopar: Amanida + Peix blanc	Sopar: Verdura + Peix blau	Sopar: Puré color taronja + Carn	Sopar: Pasta + Truita albergínia	Sopar: Amanida + Hamburguesa llegums

### Els gelats

Postres gelades elaborades amb sucre i llet o nata, combinats amb extractes, essències, colorants i sabors; són ideals contra la calor, però si volem consumir-los sovint caldrà fer-los més saludables.

### Receptes gelats:

- **Granissat de síndria i menta:** pelem la síndria i tallem cubs per congelar. Només cal posar els cubs de síndria congelada a la batedora i donar-li uns cops forts. Servim amb una juliana de fulles de menta per sobre.
- **Gelat de beguda d'ametlla + plàtan + xocolata negra:** Rodanxes de plàtan congelat a la batedora i batem afegint poc a poc la beguda d'ametlla freda fins que quedi una crema gelada. El servim amb encenalls de xocolata negra +70%
- **Gelat de mango:** la consistència és bona utilitzant mango congelat i triturar, podem afegir coco ratllat.
- **Gelat de iogurt + maduixa o cireres:** congelem les maduixes o cireres, sense cues ni ossos, i les batem amb un iogurt natural, fins a obtenir textura cremosa. Anem afegint el iogurt poc a poc per controlar la textura. Es pot servir amb unes ametlles picades per sobre.



Aquest menú de juny del 2018 ha estat revisat per la Dietista-Nutricionista: Rosa Baró Vilà CAT000066



**CATERING PERE ELS DESITJA BONES VACANCES D'ESTIU!!!**

