



Menú Mensual Juny 2025

Parvulari La Salle Horta

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
02 <i>Espirals ECO amb tomàquet</i> <i>Truita de carbassó</i> <i>Enciam i blat de moro</i> <i>Fruita fresca de temporada</i> 506,1Kcal - Prot:19,8g - Lip:20,4g - HC:57,5g AGS:4,5g - Sucres:18,8g - Sal:1,4g	03 <i>Mongeta tendra amb patata</i> <i>Contraçuixa de pollastre al forn</i> <i>Enciam i pastanaga ratllada</i> <i>Fruita fresca de temporada</i> 475,1Kcal - Prot:30,5g - Lip:21,3g - HC:35,7g AGS:4,8g - Sucres:19,1g - Sal:1,2g	04 <i>Amanida d'arròs amb tomàquet daus,</i> <i>pastanaga ratllada i formatge fresc</i> <i>Filet d'abadejo al forn</i> <i>Carbassó al forn</i> <i>Fruita fresca de temporada</i> 440,2Kcal - Prot:20,6g - Lip:11,2g - HC:61,8g AGS:1,8g - Sucres:17,2g - Sal:1,6g	05 <i>Vichyssoise</i> <i>Hamburguesa de vedella a la planxa</i> <i>Patates panadera al forn</i> <i>Fruita fresca de temporada</i> 535,9Kcal - Prot:15,7g - Lip:28,6g - HC:56,3g AGS:11,5g - Sucres:26,7g - Sal:1,5g	06 <i>Llenties ECO amb pastanaga</i> <i>Limanda a l'andalusa</i> <i>Cogombre amanit</i> <i>logurt de proximitat</i> 471,4Kcal - Prot:33,4g - Lip:17,7g - HC:40,9g AGS:4,1g - Sucres:10,0g - Sal:1,2g
09 FESTIU	10 <i>Arròs amb salsa de tomàquet</i> <i>Salsitxes d'au a la planxa</i> <i>Enciam i cogombre</i> <i>Fruita fresca de temporada</i> 487,8Kcal - Prot:19,0g - Lip:16,7g - HC:63,4g AGS:3,9g - Sucres:17,2g - Sal:1,5g	11 <i>Llenties ECO a la jardinera</i> <i>Halibut a l'andalusa</i> <i>Pastanaga ratllada</i> <i>Fruita fresca de temporada</i> 478,0Kcal - Prot:26,9g - Lip:14,2g - HC:55,3g AGS:2,1g - Sucres:18,2g - Sal:1,2g	12 <i>Amanida de pasta ECO amb pastanaga</i> <i>ratllada, tomàquet daus i olives</i> <i>Estofat de gall dindi</i> <i>Fruita fresca de temporada</i> 520,2Kcal - Prot:26,8g - Lip:21,3g - HC:52,7g AGS:6,1g - Sucres:13,07g - Sal:1,1g	13 <i>Crema de verdures</i> <i>Truita de patata i ceba</i> <i>Tomàquet amanit</i> <i>Fruita fresca de temporada</i> 466,8Kcal - Prot:19,3g - Lip:23,0g - HC:43,0g AGS:4,6g - Sucres:21,1g - Sal:1,7g
16 <i>Crema de cigrons</i> <i>Limanda al forn en salsa de llimona</i> <i>Enciam i blat de moro</i> <i>Fruita fresca de temporada</i> 457,1Kcal - Prot:27,0g - Lip:12,8g - HC:52,4g AGS:1,8g - Sucres:19,2g - Sal:1,5g	17 <i>Bròquil amb patates</i> <i>Magra de porc amb salsa de tomàquet</i> <i>Fruita fresca de temporada</i> 460,0Kcal - Prot:36,0g - Lip:18,5g - HC:32,8g AGS:4,8g - Sucres:19,2g - Sal:1,0g	18 <i>Llenties ECO amb verdures</i> <i>Truita de carbassó</i> <i>Enciam i olives</i> <i>Fruita fresca de temporada</i> 509,1Kcal - Prot:25,4g - Lip:22,5g - HC:45,9g AGS:4,8g - Sucres:18,0g - Sal:1,4g	19 <i>Arròs tres delícies</i> <i>Pit de pollastre a la planxa</i> <i>Amanida de tomàquet</i> <i>Fruita fresca de temporada</i> 543,7Kcal - Prot:35,5g - Lip:15,9g - HC:62,9g AGS:3,1g - Sucres:16,4g - Sal:1,3g	20 <u>DINAR FI DE CURS</u> <i>Macarrons ECO a la napolitana</i> <i>Filet d'abadejo al forn</i> <i>Enciam i pastanaga ratllada</i> <i>Gelat</i> 519,5Kcal - Prot:25,5g - Lip:18,4g - HC:61,0g AGS:7,8g - Sucres:24,1g - Sal:1,4g
	 			