



# La Mariona<sup>SL</sup>

Menjador d'Escola

www.lamariona.cat  
867281675

## MENÚ MUSULMÀ

\*La cuina es reserva el dret de modificar algun àpat si així ho considera necessari

\*\*Menús supervisats per Núria Duran Marti Col·legiada Codinucats (Col·legi de Dietistes-Nutricionistes de Catalunya) num CAT000833

Maig

Tots els àpats els acompanyem amb pa integral

<p>2</p> <p>Arròs tres delícies</p> <p>Hamburgueses vegetals amb enciam i ravenets</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>3</p> <p>Espinacs amb cigrons</p> <p>Truita de formatge i tires de moniato</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>4</p> <p>Gaspatxo</p> <p>Peix al forn amb ceba, tomàquet i pastanaga</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>5</p> <p>Macarrons amb salsa de tomàquet i formatge</p> <p>Peix fregit amb amanida d'enciam i olives</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>6</p> <p>Amanida completa (mesclum, olives i nous)</p> <p>Llenties amb quinoa</p> <p>Natilles</p>
<p>9</p> <p>Crema de carbassó</p> <p>Hamburguesa vegetals amb tires d'escalivada</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>10</p> <p>Pasta amb tomàquet</p> <p>Peix al forn amb tomàquet i ceba</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>11</p> <p>Pèsols saltejats amb ceba</p> <p>Bunyols de bacallà amb escarola, poma i panses</p> <p>logurt natural</p>	<p>12</p> <p>Amanida de cuscús amb xerris, pastanaga</p> <p>Lluç a la planxa</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>13</p> <p>Ensala russa</p> <p>Remenat d'espàrrecs amb tomàquet amanit</p> <p>Fruita del temps</p>
<p>16</p> <p>Amanida grega</p> <p>Llenties estofades</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>17</p> <p>Arròs amb tomàquet</p> <p>Sípia amb verdures al forn</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>18</p> <p>Espirals amb pesto</p> <p>Lluç a la planxa</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>19</p> <p>Vichisoise amb nata</p> <p>Truita de gambes amb enciam</p> <p>logurt de sabors</p>	<p>20</p> <p>Empedrat</p> <p>Filet de rosada amb cogombre, panses i pipes</p> <p>Fruita dels temps</p>
<p>23</p> <p>Crema de carbassó amb iogurt</p> <p>Bunyols de bacallà amb xips</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>24</p> <p>Arròs amb tomàquet</p> <p>Lluç al forn amb pèsols</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>25</p> <p>Amanida de mesclum amb tomàquet, formatge i nous</p> <p>Espirals de llenties amb salsa de tomàquet</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>26</p> <p>Amanida completa</p> <p>Salmó amb samfaina</p> <p>logurt natural</p>	<p>27</p> <p>Mill amb verdures</p> <p>Remenat de bolets</p> <p>Fruita del temps</p>
<p>30</p> <p>Amanida de patata</p> <p>Truita d'alls tendres amb tires d'albergínia al forn</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>31</p> <p>Crema de verdures</p> <p>Lluç al forn amb pastanaga</p> <p>Plàtan amb xocolata</p>			

Juny

Tots els àpats els acompanyem amb pa integral

		<p>1</p> <p>Gaspatxo amb crostons</p> <p>Llenties guisades</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>2</p> <p>Arròs tres delícies</p> <p>Ou remenat amb tomàquet al forn</p> <p>logurt natural</p>	<p>3</p> <p>Espirals amb salsa pesto</p> <p>Peix fregit amb amanida d'enciam i olives</p> <p>Fruita del temps</p>
<p>6</p> <p>Pèsols saltejats amb ceba</p> <p>Croquetes de bacallà amb tires d'albergínia al forn</p> <p>logurt natural</p>	<p>7</p> <p>Pasta amb tomàquet</p> <p>Lluç al forn amb salsa de llimona</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>8</p> <p>Crema de carbassó i iogurt</p> <p>Falafels cassolans amb enciam i tomàquet</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>9</p> <p>Amanida de cuscús</p> <p>Hamburguesa vegetal</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>10</p> <p>Mongeta tendra amb patata</p> <p>Remenat d'ous amb tomàquet amanit</p> <p>Fruita del temps</p>
<p>13</p> <p>Amanida grega</p> <p>Cigrons guisats amb verdures</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>14</p> <p>Espaguettis amb salsa bolonyesa de verdures</p> <p>Truita de xampinyons amb enciam</p> <p>logurt natural</p>	<p>15</p> <p>Crema de pastanaga</p> <p>Lluç amb salsa</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>16</p> <p>Arròs amb tomàquet</p> <p>Salmó al forn amb carbassó</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>17</p> <p>Empedrat</p> <p>Bunyols de bacallà</p> <p>Fruita dels temps</p>
<p>20</p> <p>Bròquil, pastanaga i patata</p> <p>Hamburguesa vegetal amb enciam</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>21</p> <p>Crema de verdures</p> <p>Arròs amb sèpia i gambetes</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>22</p> <p><b>Dinar de picnic al pati:</b></p> <p>Vermut (olives i patates)</p> <p>Hamburgueses vegetals amb enciam, tomàquet i formatge</p> <p>Gelat</p>	<p>23</p>	<p>24</p>
<p>27</p>	<p>28</p>	<p>29</p>	<p>30</p>	