

Lunedì

Martedì

Mercoledì

Giovedì

Venerdì

## BUONE VACANZE



3	4	5	6	7
<p>"Fideos a la cazuela" con verdure</p> <hr/> <p>Frittata di formaggio, insalata di lattuga, cetriolo e olive</p>	<p>Insalata di lenticchie</p> <hr/> <p>Salsiccia al forno e patate deluxe</p>	<p>Crema di zucchine</p> <hr/> <p>Tabulé di cus-cus e agnello</p>	<p>Riso al pomodoro</p> <hr/> <p>Roastbeef e puré di patata</p>	<p>Spaghetti alla siciliana</p> <hr/> <p>Pesce fresco di mercato, insalata mista</p>
<p><b>10</b></p> <p><b>PENTECOSTE</b></p>	<p>Maccheroni alla napoletana</p> <hr/> <p>Frittata di patate, insalata di lattuga e carote</p>	<p>Pica Pica (olive, patatine, formaggio, salamino)</p> <hr/> <p>Pizza</p>	<p>Spaghetti all'olio di oliva e grana padano</p> <hr/> <p>Alette di pollo al forno con cipolla e pomodoro</p>	<p>"Gazpacho" con crostini di pane</p> <hr/> <p>Pesce fresco di mercato insalata mista</p>
<p><b>17</b></p> <p>Maccheroni alla amatriciana</p> <hr/> <p>Frittata di cipolla e carote saltate</p>	<p>Verdure di stagione e patate lesse</p> <hr/> <p>Crocchette di baccalà, insalata di lattuga e ravanelli</p>	<p>Insalata di pasta con pomodoro, olive e uovo sodo</p> <hr/> <p>Scaloppine di pollo al forno con cipolla, pomodoro e cuscus</p>	<p>"Hummus" con crostini di pane</p> <hr/> <p>Braciola alla milanese, insalata di lattuga e rapa</p>	<p>Fusilli al pesto</p> <hr/> <p>Pesce fresco di mercato insalata mista</p>
<p><b>24</b></p> <p><b>SANT JOAN</b></p>	<p>Crema di porri</p> <hr/> <p>Frittata di zucchine con patatine fritte</p>	<p>Spaghetti all'olio d'oliva e grana padano</p> <hr/> <p>Hamburguer, insalata di lattuga e olive</p>	<p>Insalata di pomodoro e formaggio fresco</p> <hr/> <p>Riso con coniglio</p>	<p>Pica Pica (olive, patatine, formaggio, salamino.....)</p> <hr/> <p>Pizza</p>
Frutta di stagione	Frutta di stagione	Yogurt/Gelato*	Frutta di stagione	Frutta di stagione

\* Tutti i piatti sono preparati dal cuoco del centro, con ingredienti freschi e di stagione, con almeno il 70% di prodotti biologici e di prossimità. I contorni che accompagnano i secondi piatti sono sempre elaborati con lattuga e/o ingredienti di stagione: cetrioli, pomodori, carote, olive, semi di girasole, uva passa, semi di sésamo tostati, di lino ... Tutti i pasti sono accompagnati dal pane. Il pesce è fresco e sarà cucinato con la tecnica più adeguata al tipo di pesce. Se è fritto sarà accompagnato da insalata, se è al forno, il contorno sarà o patate o verdure. Il consumo di frutta può essere modificato in funzione della stagionalità della stessa. I menu sono esaminati da David Caballé e Immaculada Tarragó CODINUCAT 682.  
\* Alternanza settimanale fra yogurt e gelato