



CATERING ESTIU - CAMPUS

juny de 2021

DILLUNS 21	DIMARTS 22	DIMECRES 23	DIJOUS 24	DIVENDRES 25
		MACARRONS INTEGRALS A LA BOLONYESA (1,3) TRUITA FRANCESA (3) ENSALADA 4 ESTACIONS (Iceberg, mezclum, tomàtiga, pastanaga i remolatxa) FRUITA DE TEMPORADA	CUINAT DE LLENTIES AMB VERDURES MEDALLÓ DE LLUÇ AMB PICADA D'ALL I JULIVERT (4) AMB PASTANAGA I BRÒQUIL FRUITA DE TEMPORADA	ARRÒS AMB TRAMPÓ I TONYINA (4) CUIXETES DE POLLASTRE AL FORN AMB PATATES FRUITA DE TEMPORADA
DILLUNS 28	DIMARTS 29	DIMECRES 30		
CREMA DE PORROS (7) CORDON BLUE D'INDIOT (1,3,7) ENSALADA TROPICAL IOGURT (7)	ARRÒS SALTEJAT AMB VERDURES LLAMPUGA AMB PISTO DE VERDURES I SALSÀ DE TOMÀTIGA FRUITA DE TEMPORADA	PASTA VERDE AL PESTO (1,3,7,8) RODÓ D'INDIOT A LA PLANXA AMB ENSALADA GREGA (7) FRUITA DE TEMPORADA		

Llegenda d'al·lèrgens presents:

1: Gluten 2: Crustàcís 3: Ou 4: Peix 5: Cacauets 6: Soia 7: Llet 8: Fruita Seca amb closca 9: Api 10: Mostassa 11: Sèsam 12: Sulfits 13: Tramussos 14: Mol·luscos