

TRITURATS

Juny

DEL 3 AL 7 DE JUNY

DEL 10 AL 14 DE JUNY

DEL 17 AL 21 DE JUNY

DEL 26 AL 29 DE JUNY

DILLUNS

SÈMOLA AMB VERDURETES DE TEMPORADA AMB TRUITA O POLLASTRE

Fruita triturada

VERDURETES DE TEMPORADA AMB PATATA I TRUITA O GALL DINDI

Fruita triturada

SÈMOLA AMB VERDURETES DE TEMPORADA AMB TRUITA O PEIX BLANC

Fruita triturada

FESTIU

DIMARTS

CIGRONS ESTOFATS O PURÉ DE CIGRONS AMB PATATA O VERDURETES DE TEMPORADA AMB PEIX BLANC

Fruita triturada

SÈMOLA AMB VERDURETES DE TEMPORADA AMB PEIX BLANC

Fruita triturada

VERDURETES DE TEMPORADA AMB PATATA I POLLASTRE

Fruita triturada

LLENTIES ESTOFADES O PURÉ DE LLENTIES AMB PATATA O VERDURETES DE TEMPORADA AMB TRUITA O PEIX BLANC

Fruita triturada

DIMECRES

VERDURETES DE TEMPORADA AMB PATATA I GALL DINDI

Fruita triturada

SÈMOLA AMB VERDURETES DE TEMPORADA AMB POLLASTRE

Fruita triturada

LLENTIES ESTOFADES O PURÉ DE LLENTIES AMB PATATA O VERDURETES DE TEMPORADA AMB PEIX BLANC

Fruita triturada

VERDURETES DE TEMPORADA AMB PATATA I GALL DINDI

Fruita triturada

DIJOUS

SÈMOLA AMB VERDURETES DE TEMPORADA AMB PEIX BLANC

Fruita triturada

VERDURETES DE TEMPORADA AMB PATATA I VEDELLA

Fruita triturada

SÈMOLA AMB VERDURETES DE TEMPORADA AMB GALL DINDI

Fruita triturada

SÈMOLA AMB VERDURETES DE TEMPORADA AMB POLLASTRE

Fruita triturada

DIVENDRES

CREMA DE MONGETES BLANQUES AMB VERDURES O VERDURETES DE TEMPORADA AMB POLLASTRE

Fruita triturada

LLENTIES ESTOFADES O PURÉ DE LLENTIES AMB PATATA O VERDURETES DE TEMPORADA AMB GALL DINDI

Fruita triturada

VERDURETES DE TEMPORADA AMB PATATA I VEDELLA

Fruita triturada

SÈMOLA AMB VERDURETES DE TEMPORADA AMB PEIX BLANC

Fruita triturada

Sabies què podem fer gelats saludables casolans?



Gelat de maduixa i plàtan
Gelats de menta i xocolata
Gelats de mango
Gelats de fruits vermells i nous



Les fruites són de temporada i proximitat : Nespres, albercocs, préssec, nectarines, síndria, poma, meló, taronja, maduixes, cireres, prunes, pera, plàtan/banana.

Els vegetals, verdures i hortalisses són de temporada i proximitat: carbassó, pebrot, albergínia, tomàquet, cogombre, mongeta tendra, patata, porro, espinacs, bledes, ceba, alls, col, espàrrecs, pastanaga, enciam, rave, remolatxa.

Els aliments ecològics que utilitzem en els nostres menús són: 100% lles legums, l'arròs i la pasta.

El dimecres es servirà pa integral, exclusivament.

Les carns i el pollastre que oferim són de granges de proximitat..

Els divendres es serveix iogurt natural.

*Els peixos a servir són: carboner, gallineta, gall de Sant Pere, Maire, Lluç, Llimanda, calamar, canana, potón



Teno
Cuina i lleure de proximitat

HALAL

Juny

DE L'1 AL 3 DE MAIG

DEL 6 AL 10 DE MAIG

DEL 13 AL 17 DE MAIG

DEL 20 AL 24 DE MAIG

DEL 27 AL 31 DE MAIG

DILLUNS

FESTIU

SOPA DE BROU D'AU AMB PASTA

TRUITA DE CARBASSÓ amb pastanaga ratllada i blat de moro

Fruita del temps

LLENTIES ESTOFADES AMB ARRÓS

POLLASTRE AL FORN amb enciam amanit

Fruita del temps

FESTIU

PLAT ÚNIC COMPLET

FIDEUS A LA CASSOLA AMB VERDURES I **SALSITXES D'AU** (ceba, all, pebrot verd i tomàquet) amb amanida variada

Fruita del temps

DIMARTS

FESTIU

PÈSOLS AMB PATATA

VEDELLA ESTOFADA Amb verdures i cous-cous

Fruita del temps

ARRÓS AMB VERDURES (ceba, all, pebrot verd i vermell, carbassó, pastanaga, xampinyons, tomàquet, pèsols)

*PEIX BLANC AL FORN amb salsa verda

Fruita del temps

ARRÓS AMB VERDURES (ceba, all, pebrot verd i vermell, carbassó, pastanaga, xampinyons, tomàquet, pèsols)

TRUITA DE FORMATGE amb enciam i remolatxa

Fruita del temps

LLENTIES A LA RIOJANA (**S/CARN**)

*PEIX BLANC AL FORN amb enciam i cogombre

Fruita del temps



DIMECRES

FESTIU

ARRÓS AMB VERDURES (ceba, all, pebrot verd i vermell, carbassó, pastanaga, xampinyons, tomàquet, pèsols)

*PEIX BLANC AMB SAMFAINA AL FORN amb enciam i cogombre

Fruita del temps

CREMA DE CARBASSÓ

GALL DINDI AMB LLIMONA AL FORN amb puré de patata casolà

Fruita del temps

CIGRONS ESTOFATS AMB VERDURES

HAMBURGUESA VEGETAL FORN amb pastanaga ratllada i blat de moro

Fruita del temps

ARRÓS AMB VERDURES (ceba, all, pebrot verd i vermell, carbassó, pastanaga, xampinyons, tomàquet, pèsols)

TRUITA A LA FRANCESA amb enciam en juliana

Fruita del temps

DIJOUS

ARRÓS AMB TOMÀQUET

CUIXETES DE POLLASTRE AL FORN amb enciam i remolatxa

logurt natural

VICHISSOYSE AMB CROSTONS (patata, porro, nata)

POLLASTRE ROSTIT amb patata panadera

logurt natural

SOPA DE BROU DE VERDURES AMB PASTA

CALAMARS ARREBOSSATS CASOLANS amb enciam i pastanaga

logurt natural

SOPA DE BROU D'AU AMB PASTA

GALL DINDI AL FORN Amb poma confitada

logurt natural

CREMA DE PÈSOLS I VERDURES

HAMBURGUESA DE CIGRONS CASOLANA amb pastanaga ratllada

logurt natural

DIVENDRES

BRÒQUIL AMB PATATA

*PEIX BLANC A LA MARINERA

Fruita del temps

LLENTIES ESTOFADES AMB VERDURES

CROQUETES VEGETALS amb enciam i pastanaga

Fruita del temps

CIGRONS ESTOFATS

TRUITA DE PATATES amb enciam i remolatxa

Fruita del temps

CREMA DE VERDURES AMB CROSTONS

*PEIX BLANC ARREBOSSAT CASOLÀ amb enciam i olives

Fruita del temps

COLIFLOR AMB PATATA

ESTOFEAT DE POLLASTRE amb verdures

Fruita del temps



Les **fruites** són de temporada i proximitat: Nespres, albercocs, mandarina, taronja, maduixes, cireres, prunes, pera, poma, plàtan/banana.

Els **vegetals i hortalisses** són de temporada i proximitat: faves, pèsols, patata, carbassó, mongeta tendra, ceba, api, all, cogombre, porro, bledes, col, espinacs, carxofes, coliflor, bròquil, endívies, xirivía, espàrrecs, pastanaga, enciam, rave, remolatxa.

Els aliments ecològics que utilitzem en els nostres menús són: 100% llegums, l'arròs i la pasta. El dimecres es servirà **pa integral, exclusivament**.

Les **carns** i el pollastre que oferim són de granges de proximitat.. Els divendres es serveix **iogurt natural**.

*Els peixos a servir són: **carboner, gallineta, gall de Sant Pere, Maire, Lluç, Llimanda, calamar, canana, potón**
Es comprovarà que cap ingredient contingui: **PORC**



Teno

Cuina i lleure de proximitat

SENSE PORC

Juny

DE L'1 AL 3 DE MAIG

DEL 6 AL 10 DE MAIG

DEL 13 AL 17 DE MAIG

DEL 20 AL 24 DE MAIG

DEL 27 AL 31 DE MAIG

DILLUNS

FESTIU

SOPA DE BROU D'AU
AMB PASTA

TRUITA DE CARBASSÓ
amb pastanaga ratllada i
blat de moro

Fruita del temps

LLENTIES ESTOFADES
AMB ARRÓS

POLLASTRE AL FORN
amb enciam amanit

Fruita del temps

FESTIU

PLAT ÚNIC COMPLET

**FIDEUS A LA CASSOLA
AMB VERDURES I
SALSITXES D'AU** (ceba,
all, pebrot verd i
tomàquet) amb amanida
variada

Fruita del temps

DIMARTS

FESTIU

PÈSOLS AMB PATATA

VEDELLA ESTOFADA
Amb verdures i cous-cous

Fruita del temps

ARRÓS AMB VERDURES
(ceba, all, pebrot verd i
vermell, carbassó, pastanaga,
xampinyons, tomàquet,
pèsols)

*PEIX BLANC AL FORN
amb salsa verda

Fruita del temps

ARRÓS AMB
VERDURES (ceba, all,
pebrot verd i vermell,
carbassó, pastanaga,
xampinyons, tomàquet,
pèsols)

TRUITA DE FORMATGE
amb enciam i remolatxa

Fruita del temps

**LLENTIES A LA
RIOJANA (S/CARN)**

*PEIX BLANC AL FORN
amb enciam i cogombre

Fruita del temps



DIMECRES

FESTIU

ARRÓS AMB VERDURES
(ceba, all, pebrot verd i vermell,
carbassó, pastanaga,
xampinyons, tomàquet, pèsols)

*PEIX BLANC AMB
SAMFAINA AL FORN amb
enciam i cogombre

Fruita del temps

CREMA DE CARBASSÓ

GALL DINDI AMB
LLIMONA AL FORN amb
puré de patata casolà

Fruita del temps

CIGRONS ESTOFATS
AMB VERDURES

HAMBURGUESA
VEGETAL FORN amb
pastanaga ratllada i blat
de moro

Fruita del temps

ARRÓS AMB
VERDURES (ceba, all,
pebrot verd i vermell,
carbassó, pastanaga,
xampinyons, tomàquet,
pèsols)

TRUITA A LA
FRANCESA amb enciam
en juliana

Fruita del temps

DIJOUS

ARRÓS AMB
TOMÀQUET

CUIXETES DE
POLLASTRE AL FORN
amb enciam i remolatxa

logurt natural

VICHISSOYSE AMB
CROSTONS
(patata, porro, nata)

POLLASTRE ROSTIT amb
patata panadera

logurt natural

SOPA DE BROU DE
VERDURES AMB PASTA

CALAMARS
ARREBOSSATS
CASOLANS amb enciam
i pastanaga

logurt natural

SOPA DE BROU D'AU
AMB PASTA

GALL DINDI AL FORN
Amb poma confitada

logurt natural

CREMA DE PÈSOLS I
VERDURES

HAMBURGUESA DE
CIGRONS CASOLANA
amb pastanaga ratllada

logurt natural

DIVENDRES

BROÏQUIL AMB
PATATA

*PEIX BLANC A LA
MARINERA

Fruita del temps

LLENTIES ESTOFADES
AMB VERDURES

CROQUETES VEGETALS
amb enciam i pastanaga

Fruita del temps

CIGRONS ESTOFATS

TRUITA DE PATATES
amb enciam i remolatxa

Fruita del temps

CREMA DE VERDURES
AMB CROSTONS

*PEIX BLANC
ARREBOSSAT CASOLÀ
amb enciam i olives

Fruita del temps

COLIFLOR AMB
PATATA

ESTOFEAT DE
POLLASTRE amb
verdures

Fruita del temps



Les **fruites** són de temporada i proximitat: Nespres, albercocs, mandarina, taronja, maduixes, cireres, prunes, pera, poma, plàtan/banana.

Els **vegetals i hortalisses** són de temporada i proximitat: faves, pèsols, patata, carbassó, mongeta tendra, ceba, api, all, cogombre, porro, bledes, col, espinacs, carxofes, coliflor, bròquil, endívies, xirivía, espàrrecs, pastanaga, enciam, rave, remolatxa.

Els aliments ecològics que utilitzem en els nostres menús són: 100% lles legums, l'arròs i la pasta. El dimecres es servirà **pa integral, exclusivament**.

Les **carns** i el pollastre que oferim són de granges de proximitat.. Els divendres es serveix **iogurt natural**.

*Els peixos a servir són: **carboner, gallineta, gall de Sant Pere, Maire, Lluç, Llimanda, calamar, canana, potón**
Es comprovarà que cap ingredient contingui: **PORC**



Teno
Cuina i lleure
de proximitat

SENSE CARN

Juny

DE L'1 AL 3 DE MAIG

DEL 6 AL 10 DE MAIG

DEL 13 AL 17 DE MAIG

DEL 20 AL 24 DE MAIG

DEL 27 AL 31 DE MAIG

DILLUNS

SOPA DE BROU DE VERDURES AMB PASTA

TRUITA DE CARBASSÓ
amb pastanaga ratllada i blat de moro

Fruita del temps

LLENTIES ESTOFADES AMB ARRÓS

TRUITA A LA FRANCESA
amb enciam amanit

Fruita del temps

FESTIU

PLAT ÚNIC COMPLET

FIDEUS A LA CASSOLA AMB VERDURES I PEIX
(ceba, all, pebrot verd i tomàquet) amb amanida variada

Fruita del temps

DIMARTS

PÈSOLS AMB PATATA

***PEIX BLANC ESTOFAT**
Amb verdures i cous-cous

Fruita del temps

ARRÓS AMB VERDURES
(ceba, all, pebrot verd i vermell, carbassó, pastanaga, xampinyons, tomàquet, pèsols)

***PEIX BLANC AL FORN**
amb salsa verda

Fruita del temps

ARRÓS AMB VERDURES
(ceba, all, pebrot verd i vermell, carbassó, pastanaga, xampinyons, tomàquet, pèsols)

TRUITA DE FORMATGE
amb enciam i remolatxa

Fruita del temps

LLENTIES A LA RIOJANA (S/CARN)

***PEIX BLANC AL FORN**
amb enciam i cogombre

Fruita del temps

DIMECRES

FESTIU

ARRÓS AMB VERDURES
(ceba, all, pebrot verd i vermell, carbassó, pastanaga, xampinyons, tomàquet, pèsols)

***PEIX BLANC AMB SAMFAINA AL FORN**
amb enciam i cogombre

Fruita del temps

CREMA DE CARBASSÓ

PÈSOLS SALTATS amb daus de patata

Fruita del temps

CIGRONS ESTOFATS AMB VERDURES

HAMBURGUESA VEGETAL FORN amb pastanaga ratllada i blat de moro

Fruita del temps

ARRÓS AMB VERDURES
(ceba, all, pebrot verd i vermell, carbassó, pastanaga, xampinyons, tomàquet, pèsols)

TRUITA A LA FRANCESA amb enciam en juliana

Fruita del temps

DIJOUS

ARRÓS AMB TOMÀQUET

TRUITA A LA FRANCESA amb enciam i remolatxa

logurt natural

VICHISSEYSE AMB CROSTONS
(patata, porro, nata)

TRUITA A LA FRANCESA
amb patata panadera

logurt natural

SOPA DE BROU DE VERDURES AMB PASTA

CALAMARS ARREBOSSATS CASOLANS amb enciam i pastanaga

logurt natural

SOPA DE BROU DE VERDURES AMB PASTA

TRUITA A LA FRANCESA amb enciam

logurt natural

CREMA DE PÈSOLS I VERDURES

HAMBURGUESA DE CIGRONS CASOLANA amb pastanaga ratllada

logurt natural

DIVENDRES

BRÒQUIL AMB PATATA

***PEIX BLANC A LA MARINERA**

Fruita del temps

LLENTIES ESTOFADES AMB VERDURES

CROQUETES VEGETALS amb enciam i pastanaga

Fruita del temps

CIGRONS ESTOFATS

TRUITA DE PATATES amb enciam i remolatxa

Fruita del temps

CREMA DE VERDURES AMB CROSTONS

***PEIX BLANC ARREBOSSAT CASOLÀ** amb enciam i olives

Fruita del temps

COLIFLOR AMB PATATA

ESTOFAT DE PEIX BLANC amb verdures

Fruita del temps

Les **fruites** són de temporada i proximitat: Nespres, albercocs, mandarina, taronja, maduixes, cireres, prunes, pera, poma, plàtan/banana.

Els **vegetals i hortalisses** són de temporada i proximitat: faves, pèsols, patata, carbassó, mongeta tendra, cebes, api, all, cogombre, porro, bledes, col, espinacs, carxofes, coliflor, bròquil, endívies, xirivia, espàrrecs, pastanaga, enciam, rave, remolatxa.

Els aliments ecològics que utilitzem en els nostres menús són: 100% llegums, l'arròs i la pasta. El dimecres es servirà **pa integral, exclusivament**.

Els divendres es serveix **logurt natural**.

*Els peixos a servir són: **carboner, gallineta, gall de Sant Pere, Maire, Lluc, Llimanda, calamar, canana, potón**
Es comprovarà que cap ingredient contingui: **CARN**



Teno
Cuina i lleure de proximitat

SENSE OU

Juny

DE L'1 AL 3 DE MAIG

DEL 6 AL 10 DE MAIG

DEL 13 AL 17 DE MAIG

DEL 20 AL 24 DE MAIG

DEL 27 AL 31 DE MAIG

DILLUNS

SOPA DE BROU D'AU
AMB PASTA **S/OU**

***PEIX BLANC AL FORN**
amb pastanaga ratllada i
blat de moro

Fruita del temps

LLENTIES ESTOFADES
AMB ARRÓS

POLLASTRE AL FORN
amb enciam amanit

Fruita del temps

FESTIU

PLAT ÚNIC COMPLET
FIDEUS **S/OU** A LA
CASSOLA AMB
VERDURES I

***SALSITXES** (ceba, all,
pebrot verd i tomàquet)
amb amanida variada

Fruita del temps

DIMARTS

PÈSOLS AMB PATATA

VEDELLA ESTOFADA
Amb verdures i coues-cous
S/OU / arròs

Fruita del temps

ARRÓS AMB VERDURES
(ceba, all, pebrot verd i
vermell, carbassó, pastanaga,
xampinyons, tomàquet,
pèsols)

***PEIX BLANC AL FORN**
amb salsa verda

Fruita del temps

ARRÓS AMB
VERDURES (ceba, all,
pebrot verd i vermell,
carbassó, pastanaga,
xampinyons, tomàquet,
pèsols)

POLLASTRE AL FORN
amb enciam i remolatxa

Fruita del temps

LLENTIES A LA
RIOJANA (***CARN**)

***PEIX BLANC AL FORN**
amb enciam i cogombre

Fruita del temps



DIMECRES

FESTIU

ARRÓS AMB VERDURES
(ceba, all, pebrot verd i vermell,
carbassó, pastanaga,
xampinyons, tomàquet, pèsols)

***PEIX BLANC AMB
SAMFAINA AL FORN** amb
enciam i cogombre

Fruita del temps

CREMA DE CARBASSÓ

GALL DINDI AMB
LLIMONA AL FORN amb
puré de patata casolà

Fruita del temps

CIGRONS ESTOFATS
AMB VERDURES

PEIX BLANC AL FORN
amb pastanaga ratllada i
blat de moro

Fruita del temps

ARRÓS AMB
VERDURES (ceba, all,
pebrot verd i vermell,
carbassó, pastanaga,
xampinyons, tomàquet,
pèsols)

GALL DINDI AL FORN
amb enciam en juliana

Fruita del temps

DIJOUS

ARRÓS AMB
TOMÀQUET

CUIXETES DE
POLLASTRE AL FORN
amb enciam i remolatxa

logurt natural

VICHISSOYSE AMB
CROSTONS **S/OU**
(patata, porro, nata)

POLLASTRE ROSTIT amb
patata panadera

logurt natural

SOPA DE BROU DE
VERDURES AMB PASTA
S/OU

CALAMARS
ARREBOSSATS
CASOLANS **S/OU** amb
enciam i pastanaga

logurt natural

SOPA DE BROU D'AU
AMB PASTA **S/OU**

GALL DINDI AL FORN
Amb poma confitada

logurt natural

CREMA DE PÈSOLS I
VERDURES

***HAMBURGUESA DE
CIGRONS CASOLANA**
amb pastanaga ratllada

logurt natural

DIVENDRES

BRÒQUIL AMB
PATATA

***PEIX BLANC A LA
MARINERA**

Fruita del temps

LLENTIES ESTOFADES
AMB VERDURES

**GALL DINDI
ARREBOSSAT CASOLÀ
S/OU** amb enciam i
pastanaga

Fruita del temps

CIGRONS ESTOFATS

POLLASTRE AL FORN
amb enciam i remolatxa

Fruita del temps

CREMA DE VERDURES
AMB CROSTONS **S/OU**

***PEIX BLANC
ARREBOSSAT CASOLÀ
S/OU** amb enciam i olives

Fruita del temps

COLIFLOR AMB
PATATA

ESTOFAT DE
POLLASTRE amb
verdures

Fruita del temps



Les **fruites** són de temporada i proximitat: Nespres, albercocs, mandarina, taronja, maduixes, cireres, prunes, pera, poma, plàtan/banana.

Els **vegetals i hortalisses** són de temporada i proximitat: faves, pèsols, patata, carbassó, mongeta tendra, ceba, api, all, cogombre, porro, bledes, col, espinacs, carxofes, coliflor, bròquil, endívies, xirivia, espàrrecs, pastanaga, enciam, rave, remolatxa.

Els aliments ecològics que utilitzem en els nostres menús són: 100% llegums, l'arròs i la pasta. El dimecres es servirà **pa integral**, exclusivament.

Les **carns i el pollastre** que oferim són de granges de proximitat.. Els divendres es serveix **iogurt natural**.

*Els peixos a servir són: **carboner, gallineta, gall de Sant Pere, Maire, Lluç, Llimanda, calamar, canana, potón**, Es comprovarà que cap ingredient contingui: **OU**



Teno
Cuina i lleure
de proximitat

SENSE PROTEÏNA DE LLET DE VACA

Juny

DE L'1 AL 3 DE MAIG

DEL 6 AL 10 DE MAIG

DEL 13 AL 17 DE MAIG

DEL 20 AL 24 DE MAIG

DEL 27 AL 31 DE MAIG

DILLUNS

FESTIU

SOPA DE BROU D'AU AMB PASTA

TRUITA DE CARBASSÓ amb pastanaga ratllada i blat de moro

Fruita del temps

LLENTIES ESTOFADES AMB ARRÓS

POLLASTRE AL FORN amb enciam amanit

Fruita del temps

FESTIU

PLAT ÚNIC COMPLET

FIDEUS A LA CASSOLA AMB VERDURES I

*SALSITXES (ceba, all, pebrot verd i tomàquet) amb amanida variada

Fruita del temps

DIMARTS

FESTIU

PÈSOLS AMB PATATA

VEDELLA ESTOFADA Amb verdures i cous-cous

Fruita del temps

ARRÓS AMB VERDURES (ceba, all, pebrot verd i vermell, carbassó, pastanaga, xampinyons, tomàquet, pèsols)

*PEIX BLANC AL FORN amb salsa verda

Fruita del temps

ARRÓS AMB VERDURES (ceba, all, pebrot verd i vermell, carbassó, pastanaga, xampinyons, tomàquet, pèsols)

TRUITA A LA FRANCESA amb enciam i remolatxa

Fruita del temps

LLENTIES A LA RIOJANA (*CARN)

*PEIX BLANC AL FORN amb enciam i cogombre

Fruita del temps

DIMECRES

FESTIU

ARRÓS AMB VERDURES (ceba, all, pebrot verd i vermell, carbassó, pastanaga, xampinyons, tomàquet, pèsols)

*PEIX BLANC AMB SAMFAINA AL FORN amb enciam i cogombre

Fruita del temps

CREMA DE CARBASSÓ

GALL DINDI AMB LLIMONA AL FORN amb puré de patata casolà

Fruita del temps

CIGRONS ESTOFATS AMB VERDURES

PEIX BLANC AL FORN amb pastanaga ratllada i blat de moro

Fruita del temps

ARRÓS AMB VERDURES (ceba, all, pebrot verd i vermell, carbassó, pastanaga, xampinyons, tomàquet, pèsols)

TRUITA A LA FRANCESA amb enciam en juliana

Fruita del temps

DIJOUS

ARRÓS AMB TOMÀQUET

CUIXETES DE POLLASTRE AL FORN amb enciam i remolatxa

logurt VEGETAL

VICHISSOYSE AMB *CROSTONS (patata, porro, nata VEGETAL)

POLLASTRE ROSTIT amb patata panadera

logurt VEGETAL

SOPA DE BROU DE VERDURES AMB PASTA

CALAMARS ARREBOSSATS CASOLANS amb enciam i pastanaga

logurt VEGETAL

SOPA DE BROU D'AU AMB PASTA

GALL DINDI AL FORN Amb poma confitada

logurt VEGETAL

CREMA DE PÈSOLS I VERDURES

*HAMBURGUESA DE CIGRONS CASOLANA amb pastanaga ratllada

logurt VEGETAL

DIVENDRES

BRÒQUIL AMB PATATA

*PEIX BLANC A LA MARINERA

Fruita del temps

LLENTIES ESTOFADES AMB VERDURES

GALL DINDI ARREBOSSAT CASOLÀ amb enciam i pastanaga

Fruita del temps

CIGRONS ESTOFATS

TRUITA DE PATATES amb enciam i remolatxa

Fruita del temps

CREMA DE VERDURES AMB *CROSTONS

*PEIX BLANC ARREBOSSAT CASOLÀ amb enciam i olives

Fruita del temps

COLIFLOR AMB PATATA

ESTOFEAT DE POLLASTRE amb verdures

Fruita del temps

Les fruites són de temporada i proximitat: Mandarina, taronja, maduixa, poma, pera, plàtan, kiwi

Els vegetals, verdures i hortalisses són de temporada i proximitat: All, ceba, porro, espinacs, bledes, enciam, pastanaga, api, col, col-i-flor, bròquil, xirivia, rave, remolatxa, nap, carbassa

Els aliments ecològics que utilitzem en els nostres menús són: 100% les llegums, l'arròs i la pasta. El dimecres es servirà pa integral, exclusivament.

Les carns i el pollastre que oferim són de granges de proximitat..

Els divendres es serveix **iogurt d'origen VEGETAL**.

*Els peixos a servir són: carboner, gallineta, gall de Sant Pere, Maire, Lluç, Llijmanda, calamar, canana, potón. Es comprovarà que cap ingredient contingui: **proteïna de llet de vaca**

