

HALAL

JULIOL

DEL 1 AL 5 DE JUNY

DEL 8 AL 12 DE JUNY

DILLUNS

ARRÒS AMB TOMÀQUET  
TRUITA DE CARBASSÓ amb enciam i olives  
Fruita del temps

BRÒQUIL AMB PATATA  
TRUITA DE FORMATGE amb enciam i blat de moro  
Fruita del temps

VACANCES D'ESTIU

VACANCES D'ESTIU

Sabies què podem fer gelats saludables casolans?

DIMARTS

LLENTIES ESTOFADES AMB VERDURES  
POLLASTRE AL FORN amb tomàquet amanit i blat de moro  
Fruita del temps

LLENTIES A LA RIOJANA (S/CARN)  
CALAMARS A LA ROMANA CASOLANS amb tomàquet amanit i olives  
Fruita del temps

VACANCES D'ESTIU

VACANCES D'ESTIU



DIMECRES

CREMA DE PASTANAGA (pastanaga, porro, patata)  
MANDONGUILLES DE VEDELLA amb salsa de tomàquet i ceba  
Fruita del temps

SOPA DE BROU D'AU AMB PASTA  
POLLASTRE AL FORN amb puré de patata casollà  
Fruita del temps

VACANCES D'ESTIU

VACANCES D'ESTIU

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

DIJOUS

PASTA A LA NAPOLITANA AMB FORMATGE  
\*PEIX BLANC AMB JULIVERT AL FORN amb llit d'enciams  
iogurt natural

CREMA DE MONGETES BLANQUES AMB VERDURES  
HAMBURGUESA VEGETAL AL FORN amb enciam, remolatxa i blat de moro  
iogurt natural

VACANCES D'ESTIU

VACANCES D'ESTIU

DIVENDRES

CIGRONS ESTOFATS AMB PATATA  
GALL DINDI AL FORN amb compota de poma  
Fruita del temps

PLAT ÚNIC COMPLET:  
ARRÒS A LA CASSOLA AMB VERDURES I DAUS DE VEDELLA  
Fruita del temps

VACANCES D'ESTIU

VACANCES D'ESTIU



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% 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 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