

JULIOL

HALAL

30 DE JUNY AL 4 DE JULIOL

DEL 7 AL 11 DE JULIOL

DEL 14 AL 15 DE JULIOL

DILLUNS

ARRÒS ECO AMB TOMÀQUET

TRUITA DE CARBASSÓ amb enciam i olives

Fruita del temps

BRÒQUIL AMB PATATA ECO

TRUITA DE FORMATGE amb enciam i blat de moro

Fruita del temps

CREMA DE CARBASSÓ (carbassó, nap, porro, patata)

TRUITA DE PATATES amb enciam i pastanaga ECO

Fruita del temps

VACANCES D'ESTIU

DIMARTS

LLENTIES ECO ESTOFADES AMB VERDURES

CUIXETES DE POLLASTRE AL FORN amb tomàquet amanit i blat de moro

Fruita del temps

CREMA DE MONGETES BLANQUES ECO AMB VERDURES

HAMBURGUESA VEGETAL CASOLANA AL FORN amb enciam i cogombre

Fruita del temps

PLAT ÚNIC COMPLET:

PASTA ECO AMB BLONYESA DE VERDURES I VEDELLA i guarnició d'amanida

Fruita del temps

VACANCES D'ESTIU

DIMECRES

VICHYSOISE TÈBIA (porro, patata, oli emulsionat)

MANDONGUILLES DE POLLASTRE amb salsa de tomàquet i ceba

Fruita del temps

SOPA DE BROU D'AU AMB PASTA ECO

POLLASTRE ROSTIT amb puré de patata casolà

Fruita del temps

VACANCES D'ESTIU

VACANCES D'ESTIU

DIJOUS

PASTA ECO A LA NAPOLITANA AMB FORMATGE

*PEIX BLANC JULIVERT AL FORN amb llit d'enciam i cogombre

iogurt natural sense sucre

LLENTIES ECO ESTOFADES AMB MILL

*PEIX BLANC ENFARINAT CASOLÀ amb tomàquet amanit i olives

iogurt natural sense sucre

VACANCES D'ESTIU

VACANCES D'ESTIU

DIVENDRES

CIGRONS ECO ESTOFATS AMB PATATA

GALL DINDI AL FORN amb compota de poma

Fruita del temps

PLAT ÚNIC COMPLET:

ARRÒS ECO A LA CASSOLA AMB VERDURES I DAUS DE GALL DINDI i guarnició d'amanida

Fruita del temps

VACANCES D'ESTIU

VACANCES D'ESTIU

Sabies què podem fer gelats saludables casolans?



Es comprovarà que cap ingredient conté: PORC



Les fruites són de temporada i proximitat: albercocs, paraguaià, préssec, nectarines, síndria, poma ECO, meló ECO, maduixes, prunes, pera ECO, plàtan ECO.
Els vegetals, verdures i hortalisses són de temporada i proximitat: carbassó, pebrot, albergínia, tomàquet, cogombre, mongeta tendra, patata ECO, ceba, pastanaga ECO, col, coliflor, 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. La resta de dies es serveix pa blanc.
S'utilitza sal iodada per cuinar i amanir. Els dijous es serveix iogurt natural sense sucre.
Les carns i el pollastre que oferim són de granges de proximitat..
*Els peixos a servir són: abadejo, bacallà, seitons, fogonero, gallineta, llimanda, maires, lluç, rap, sardina.



Teno

Cuina i lleure de proximitat