

Juny

Basal

Dilluns

Dimarts

Dimecres

Dijous

Divendres

1	2	3	4	5
Espaguetis al pesto d'espínacs	Amanida russa	Arròs integral amb tomàquet	Llenties estofades	Mongetes verdes i patata
Gall dindi amb salsa de poma	Cigrons estofats	Salmó al forn amb enciam i olives	Truita de formatge amb amanida	Pit de pollastre al forn amb amanida
Fruita i pa integral	Fruita i pa integral	logurt ECO i pa integral	Fruita i pa integral	Fruita i pa integral
8	9	10	11	12
Macarrons amb salsa de carbassa i ceba	Bròquil i patata	Mongetes blanques estofades	Arròs integral saltat amb pastanaga i ceba	Crema de carbassó
Pollastre al forn amb amanida	Llom portuguesa	Ous molts amb amanida	Lluç a la llimona amb amanida	Amanida de llenties
Fruita i pa integral	Fruita i pa integral	logurt ECO i pa integral	Fruita i pa integral	Fruita i pa integral
15	16	17	18	19
Arròs tintegral res delícies	Tricolor de verdures	Cigrons estofats	Crema de verdures	Amanida de pasta
Abadejo amb samfaina	Tallarines bolonyesa vegetal	Truita de carbassó amb enciam i olives	Broquetes de pollastre al forn amb amanida	Croquetes de carn d'olla amb tomàquet natural
Fruita i pa integral	Fruita i pa integral	logurt ECO i pa integral	Fruita i pa integral	Gelat i pa integral
  				

LA FRUITA SERÀ DE TEMPORADA I DE PROXIMITAT. Els nostres menús estan supervisats per dietistes nutricionistes col·legiats (Núm. CAT001186 i Núm. CAT002326) i corresponen a les recomanacions de la Generalitat de Catalunya per a una alimentació saludable des de la primera infància. Els nostres menús estan elaborats amb oli d'oliva i amb aliments de proximitat. En el cas dels llegums, arròs i pasta, a més, són de producció ecològica certificada pel CCPAE (Consell Català de la Producció Agrària Ecològica). Les postres làcties són productes de granja elaborats amb sistemes de producció ecològica.

RSIPAC: 26.06772/CAT - RGSEAA: 26.12608/B - Els al·lèrgens es troben indicats a les fitxes tècniques.