

Juny

Basal

Dilluns

Dimarts

Dimecres

Dijous

Divendres

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

Juny

Ric en fibra

Dilluns

Dimarts

Dimecres

Dijous

Divendres

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

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.

Juny

Sense pollastre, ou ni salmó

Dilluns

Dimarts

Dimecres

Dijous

Divendres

1	2	3	4	5
<p>Espaguetis al pesto d'espínacs</p> <p>Gall dindi amb salsa de poma</p> <p>Fruita i pa integral</p>	<p>Amanida russa s/ou ni maionesa</p> <p>Cigrons estofats</p> <p>Fruita i pa integral</p>	<p>Arròs amb tomàquet</p> <p><i>Lluç al forn amb enciam i olives</i></p> <p>logurt ECO i pa integral</p>	<p>Llenties estofades</p> <p><i>Llom planxa amb amanida</i></p> <p>Fruita i pa integral</p>	<p>Mongetes verdes i patata</p> <p><i>Gall dindi al forn amb amanida</i></p> <p>Fruita i pa integral</p>
<p>8</p> <p>Macarrons amb salsa de carbassa i ceba</p> <p><i>Gall dindi al forn amb amanida</i></p> <p>Fruita i pa integral</p>	<p>9</p> <p>Bròquil i patata</p> <p>Llom portuguesa</p> <p>Fruita i pa integral</p>	<p>10</p> <p>Mongetes blanques estofades</p> <p><i>Gall dindi al forn amb amanida</i></p> <p>logurt ECO i pa integral</p>	<p>11</p> <p>Arròs saltat amb pastanaga i ceba</p> <p><i>Lluç arrebossat s/ou amb amanida</i></p> <p>Fruita i pa integral</p>	<p>12</p> <p>Crema de carbassó</p> <p>Amanida de llenties</p> <p>Fruita i pa integral</p>
<p>15</p> <p>Arròs tres delícies</p> <p>Lluç amb samfaina</p> <p>Fruita i pa integral</p>	<p>16</p> <p>Crema de verdures</p> <p>Tallarines bolonyesa vegetal</p> <p>Fruita i pa integral</p>	<p>17</p> <p>Cigrons estofats</p> <p><i>Llom planxa amb enciam i olives</i></p> <p>logurt ECO i pa integral</p>	<p>18</p> <p>Tricolor de verdures</p> <p><i>Lluç al forn amb amanida</i></p> <p>Fruita i pa integral</p>	<p>19</p> <p>Amanida de pasta</p> <p><i>Gall dindi al forn amb tomàquet natural</i></p> <p>Gelat i pa integral</p>
  				

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.**

Juny

LTP no prèsssec


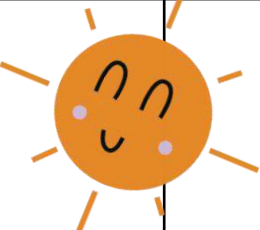
Dilluns

Dimarts

Dimecres

Dijous

Divendres

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

LA FRUITA S'HA DE LLEVAR DINDI 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.

Juny

Sense porc

Dilluns

Dimarts

Dimecres

Dijous

Divendres

1	2	3	4	5
<p>Espaguetis al pesto d'espínacs</p> <p>Gall dindi amb salsa de poma</p> <p>Fruita i pa integral</p>	<p>Amanida russa</p> <p>Cigrons estofats</p> <p>Fruita i pa integral</p>	<p>Arròs amb tomàquet</p> <p>Salmó al forn amb enciam i olives</p> <p>logurt ECO i pa integral</p>	<p>Llenties estofades</p> <p>Truita de formatge amb amanida</p> <p>Fruita i pa integral</p>	<p>Mongetes verdes i patata</p> <p>Pit de pollastre al forn amb amanida</p> <p>Fruita i pa integral</p>
<p>8</p> <p>Macarrons amb salsa de carbassa i ceba</p> <p>Pollastre al forn amb amanida</p> <p>Fruita i pa integral</p>	<p>9</p> <p>Bròquil i patata</p> <p><i>Gall dindi portuguesa</i></p> <p>Fruita i pa integral</p>	<p>10</p> <p>Mongetes blanques estofades</p> <p><i>Truita francesa amb amanida</i></p> <p>logurt ECO i pa integral</p>	<p>11</p> <p>Arròs saltat amb pastanaga i ceba</p> <p>Rosada arrebossada amb amanida</p> <p>Fruita i pa integral</p>	<p>12</p> <p>Crema de carbassó</p> <p>Amanida de llenties</p> <p>Fruita i pa integral</p>
<p>15</p> <p>Arròs tres delícies</p> <p>Lluç amb samfaina</p> <p>Fruita i pa integral</p>	<p>16</p> <p>Crema de verdures</p> <p>Tallarines bolonyesa vegetal</p> <p>Fruita i pa integral</p>	<p>17</p> <p>Cigrons estofats</p> <p>Truita de carbassó amb enciam i olives</p> <p>logurt ECO i pa integral</p>	<p>18</p> <p>Tricolor de verdures</p> <p>Broquetes de pollastre al forn amb amanida</p> <p>Fruita i pa integral</p>	<p>19</p> <p>Amanida de pasta</p> <p><i>Croquetes de bacallà amb tomàquet natural</i></p> <p>Gelat i pa integral</p>
  				

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.**

Juny

Sense vedella

Dilluns

Dimarts

Dimecres

Dijous

Divendres

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

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.

Juny

Halal

Dilluns

Dimarts

Dimecres

Dijous

Divendres

1	2	3	4	5
<p>Espaguetis al pesto d'espínacs</p> <p>Gall dindi amb salsa de poma</p> <p>Fruita i pa integral</p>	<p>Amanida russa</p> <p>Cigrons estofats</p> <p>Fruita i pa integral</p>	<p>Arròs amb tomàquet</p> <p>Salmó al forn amb enciam i olives</p> <p>logurt ECO i pa integral</p>	<p>Llenties estofades</p> <p>Truita de formatge amb amanida</p> <p>Fruita i pa integral</p>	<p>Mongetes verdes i patata</p> <p>Pit de pollastre al forn amb amanida</p> <p>Fruita i pa integral</p>
<p>8</p> <p>Macarrons amb salsa de carbassa i ceba</p> <p>Pollastre al forn amb amanida</p> <p>Fruita i pa integral</p>	<p>9</p> <p>Bròquil i patata</p> <p><i>Gall dindi portuguesa</i></p> <p>Fruita i pa integral</p>	<p>10</p> <p>Mongetes blanques estofades</p> <p><i>Truita francesa amb amanida</i></p> <p>logurt ECO i pa integral</p>	<p>11</p> <p>Arròs saltat amb pastanaga i ceba</p> <p>Rosada arrebossada amb amanida</p> <p>Fruita i pa integral</p>	<p>12</p> <p>Crema de carbassó</p> <p>Amanida de llenties</p> <p>Fruita i pa integral</p>
<p>15</p> <p>Arròs tres delícies</p> <p>Lluç amb samfaina</p> <p>Fruita i pa integral</p>	<p>16</p> <p>Crema de verdures</p> <p>Tallarines bolonyesa vegetal</p> <p>Fruita i pa integral</p>	<p>17</p> <p>Cigrons estofats</p> <p>Truita de carbassó amb enciam i olives</p> <p>logurt ECO i pa integral</p>	<p>18</p> <p>Tricolor de verdures</p> <p>Broquetes de pollastre al forn amb amanida</p> <p>Fruita i pa integral</p>	<p>19</p> <p>Amanida de pasta</p> <p><i>Croquetes de bacallà amb tomàquet natural</i></p> <p>Gelat i pa integral</p>
  				

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.**

Juny

Sense carn

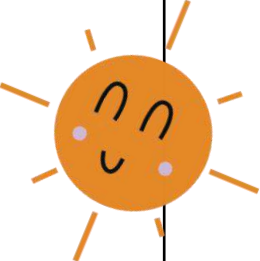
Dilluns

Dimarts

Dimecres

Dijous

Divendres

1	2	3	4	5
<p>Espaguetis al pesto d'espínacs</p> <p><i>Truita francesa</i> Amb amanida</p> <p>Fruita i pa integral</p>	<p>Amanida russa</p> <p>Cigrons estofats</p> <p>Fruita i pa integral</p>	<p>Arròs amb tomàquet</p> <p>Salmó al forn amb enciam i olives</p> <p>logurt ECO i pa integral</p>	<p>Llenties estofades</p> <p>Truita de formatge amb amanida</p> <p>Fruita i pa integral</p>	<p>Mongetes verdes i patata</p> <p><i>Peix al forn</i> amb amanida</p> <p>Fruita i pa integral</p>
<p>8</p> <p>Macarrons amb salsa de carbassa i ceba</p> <p><i>Remenat d'ou i xampinyons</i> amb amanida</p> <p>Fruita i pa integral</p>	<p>9</p> <p>Bròquil i patata</p> <p><i>Peix amb tomàquet</i></p> <p>Fruita i pa integral</p>	<p>10</p> <p>Mongetes blanques estofades</p> <p><i>Truita francesa</i> amb amanida</p> <p>logurt ECO i pa integral</p>	<p>11</p> <p>Arròs saltat amb pastanaga i ceba</p> <p>Rosada arrebossada amb amanida</p> <p>Fruita i pa integral</p>	<p>12</p> <p>Crema de carbassó</p> <p>Amanida de llenties</p> <p>Fruita i pa integral</p>
<p>15</p> <p>Arròs tres delícies</p> <p>Lluç amb samfaina</p> <p>Fruita i pa integral</p>	<p>16</p> <p>Crema de verdures</p> <p>Tallarines bolonyesa vegetal</p> <p>Fruita i pa integral</p>	<p>17</p> <p>Cigrons estofats</p> <p>Truita de carbassó amb enciam i olives</p> <p>logurt ECO i pa integral</p>	<p>18</p> <p>Tricolor de verdures</p> <p><i>Peix al forn</i> amb amanida</p> <p>Fruita i pa integral</p>	<p>19</p> <p>Amanida de pasta</p> <p><i>Croquetes de bacallà</i> amb tomàquet natural</p> <p>Gelat i pa integral</p>
  				

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.**

Juny

Sense fruits secs

Dilluns

Dimarts

Dimecres

Dijous

Divendres

1	2	3	4	5
<p>Espaguetis al pesto d'espínacs</p> <p>Gall dindi amb salsa de poma</p> <p>Fruita i pa integral</p>	<p>Amanida russa</p> <p>Cigrons estofats</p> <p>Fruita i pa integral</p>	<p>Arròs amb tomàquet</p> <p>Salmó al forn amb enciam i olives</p> <p>logurt ECO i pa integral</p>	<p>Llenties estofades</p> <p>Truita de formatge amb amanida</p> <p>Fruita i pa integral</p>	<p>Mongetes verdes i patata</p> <p>Pit de pollastre al forn amb amanida</p> <p>Fruita i pa integral</p>
<p>8</p> <p>Macarrons amb salsa de carbassa i ceba</p> <p>Pollastre al forn amb amanida</p> <p>Fruita i pa integral</p>	<p>9</p> <p>Bròquil i patata</p> <p>Llom portuguesa</p> <p>Fruita i pa integral</p>	<p>10</p> <p>Mongetes blanques estofades</p> <p>Truita de pernil amb amanida</p> <p>logurt ECO i pa integral</p>	<p>11</p> <p>Arròs saltat amb pastanaga i ceba</p> <p>Peix <i>arrebossat</i> amb amanida</p> <p>Fruita i pa integral</p>	<p>12</p> <p>Crema de carbassó</p> <p>Amanida de llenties</p> <p>Fruita i pa integral</p>
<p>15</p> <p>Arròs tres delícies</p> <p>Lluç amb samfaina</p> <p>Fruita i pa integral</p>	<p>16</p> <p>Crema de verdures</p> <p>Tallarines amb tomàquet i tonyina</p> <p>Fruita i pa integral</p>	<p>17</p> <p>Cigrons estofats</p> <p>Truita de carbassó amb enciam i olives</p> <p>logurt ECO i pa integral</p>	<p>18</p> <p>Tricolor de verdures</p> <p>Broquetes de pollastre al forn amb amanida</p> <p>Fruita i pa integral</p>	<p>19</p> <p>Amanida de pasta</p> <p>Gall dindi <i>arrebossat</i> amb tomàquet natural</p> <p>Gelat i pa integral</p>
  				

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.**

Juny

Sense gluten

Dilluns

Dimarts

Dimecres

Dijous

Divendres

1	2	3	4	5
<p>Espaguetis s/gluten al pesto d'espínacs</p> <p>Gall dindi amb salsa de poma</p> <p>Fruita i pa s/gluten</p>	<p>Amanida russa</p> <p>Cigrons estofats</p> <p>Fruita i pa s/gluten</p>	<p>Arròs amb tomàquet</p> <p>Salmó al forn amb enciam i olives</p> <p>logurt ECO i pa s/gluten</p>	<p>Llenties* estofades</p> <p>Truita de formatge amb amanida</p> <p>Fruita i pa s/gluten</p>	<p>Mongetes verdes i patata</p> <p>Pit de pollastre al forn amb amanida</p> <p>Fruita i pa s/gluten</p>
<p>8</p> <p>Macarrons s/gluten amb salsa de carbassa i ceba</p> <p>Pollastre al forn amb amanida</p> <p>Fruita i pa s/gluten</p>	<p>9</p> <p>Bròquil i patata</p> <p>Llom portuguesa</p> <p>Fruita i pa s/gluten</p>	<p>10</p> <p>Mongetes blanques estofades</p> <p>Truita de pernil amb amanida</p> <p>logurt ECO i pa s/gluten</p>	<p>11</p> <p>Arròs saltat amb pastanaga i ceba</p> <p>Peix arrebossat s/gluten amb amanida</p> <p>Fruita i pa s/gluten</p>	<p>12</p> <p>Crema de carbassó</p> <p>Amanida de llenties*</p> <p>Fruita i pa s/gluten</p>
<p>15</p> <p>Arròs tres delícies</p> <p>Lluç amb samfaina</p> <p>Fruita i pa s/gluten</p>	<p>16</p> <p>Crema de verdures</p> <p>Tallarines s/gluten amb tomàquet i tonyina</p> <p>Fruita i pa s/gluten</p>	<p>17</p> <p>Cigrons estofats</p> <p>Truita de carbassó amb enciam i olives</p> <p>logurt ECO i pa s/gluten</p>	<p>18</p> <p>Tricolor de verdures</p> <p>Broquetes de pollastre al forn amb amanida</p> <p>Fruita i pa s/gluten</p>	<p>19</p> <p>Amanida de pasta s/gluten</p> <p>Gall dindi arrebossat s/gluten amb tomàquet natural</p> <p>Gelat i pa s/gluten</p>
  				

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.

Juny

Sense gluten, proteïna llet de vaca ni fruits secs

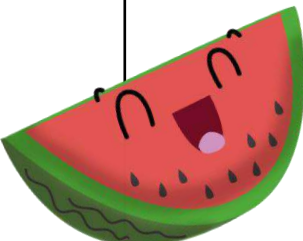
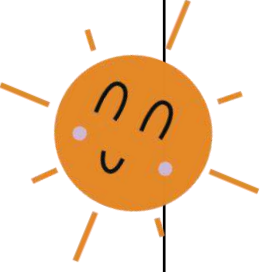
Dilluns

Dimarts

Dimecres

Dijous

Divendres

1	2	3	4	5
<p>Espaguetis s/gluten al pesto d'espínacs</p> <p>Gall dindi amb salsa de poma</p> <p>Fruita i pa s/gluten</p>	<p>Amanida russa</p> <p>Cigrons estofats</p> <p>Fruita i pa s/gluten</p>	<p>Arròs amb tomàquet</p> <p>Salmó al forn amb enciam i olives</p> <p>logurt soja i pa s/gluten</p>	<p>Llenties* estofades</p> <p>Truita francesa amb amanida</p> <p>Fruita i pa s/gluten</p>	<p>Mongetes verdes i patata</p> <p>Pit de pollastre al forn amb amanida</p> <p>Fruita i pa s/gluten</p>
<p>8</p> <p>Macarrons s/gluten amb salsa de carbassa i ceba</p> <p>Pollastre al forn amb amanida</p> <p>Fruita i pa s/gluten</p>	<p>9</p> <p>Bròquil i patata</p> <p>Llom portuguesa</p> <p>Fruita i pa s/gluten</p>	<p>10</p> <p>Mongetes blanques estofades</p> <p>Truita francesa amb amanida</p> <p>logurt soja i pa s/gluten</p>	<p>11</p> <p>Arròs saltat amb pastanaga i ceba</p> <p>Peix arrebossat s/gluten amb amanida</p> <p>Fruita i pa s/gluten</p>	<p>12</p> <p>Crema de carbassó s/làctics</p> <p>Amanida de llenties*</p> <p>Fruita i pa s/gluten</p>
<p>15</p> <p>Arròs tres delícies</p> <p>Lluç amb samfaina</p> <p>Fruita i pa s/gluten</p>	<p>16</p> <p>Crema de verdures s/làctics</p> <p>Tallarines s/gluten amb tomàquet i tonyina</p> <p>Fruita i pa s/gluten</p>	<p>17</p> <p>Cigrons estofats</p> <p>Truita de carbassó amb enciam i olives</p> <p>logurt soja i pa s/gluten</p>	<p>18</p> <p>Tricolor de verdures</p> <p>Broquetes de pollastre al forn amb amanida</p> <p>Fruita i pa s/gluten</p>	<p>19</p> <p>Amanida de pasta s/gluten</p> <p>Gall dindi arrebossat s/gluten amb tomàquet natural</p> <p>Gelat* i pa s/gluten</p>
  				

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.

Juny

Sense lactosa ni proteïna llet de vaca

Dilluns

Dimarts

Dimecres

Dijous

Divendres

1	2	3	4	5
<p>Espaguetis al pesto d'espínacs</p> <p>Gall dindi amb salsa de poma</p> <p>Fruita i pa integral</p>	<p>Amanida russa</p> <p>Cigrons estofats</p> <p>Fruita i pa integral</p>	<p>Arròs amb tomàquet</p> <p>Salmó al forn amb enciam i olives</p> <p>logurt soja i pa integral</p>	<p>Llenties estofades</p> <p>Truita francesa amb amanida</p> <p>Fruita i pa integral</p>	<p>Mongetes verdes i patata</p> <p>Pit de pollastre al forn amb amanida</p> <p>Fruita i pa integral</p>
<p>8</p> <p>Macarrons amb salsa de carbassa i ceba</p> <p>Pollastre al forn amb amanida</p> <p>Fruita i pa integral</p>	<p>9</p> <p>Bròquil i patata</p> <p>Llom portuguesa</p> <p>Fruita i pa integral</p>	<p>10</p> <p>Mongetes blanques estofades</p> <p>Truita francesa amb amanida</p> <p>logurt soja i pa integral</p>	<p>11</p> <p>Arròs saltat amb pastanaga i ceba</p> <p>Rosada arrebossada amb amanida</p> <p>Fruita i pa integral</p>	<p>12</p> <p>Crema de carbassó s/làctics</p> <p>Amanida de llenties</p> <p>Fruita i pa integral</p>
<p>15</p> <p>Arròs tres delícies</p> <p>Lluç amb samfaina</p> <p>Fruita i pa integral</p>	<p>16</p> <p>Crema de verdures s/làctics</p> <p>Tallarines bolonyesa vegetal</p> <p>Fruita i pa integral</p>	<p>17</p> <p>Cigrons estofats</p> <p>Truita de carbassó amb enciam i olives</p> <p>logurt soja i pa integral</p>	<p>18</p> <p>Tricolor de verdures</p> <p>Broquetes de pollastre al forn amb amanida</p> <p>Fruita i pa integral</p>	<p>19</p> <p>Amanida de pasta</p> <p>Gall dindi arrebossat amb tomàquet natural</p> <p>Gelat i pa integral</p>
  				

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 làctics 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.

Juny

Sense peix ni marisc

Dilluns

Dimarts

Dimecres

Dijous

Divendres

1	2	3	4	5
Espaguetis al pesto d'espínacs Gall dindi amb salsa de poma Fruita i pa integral	Amanida russa /tonyina Cigrons estofats Fruita i pa integral	Arròs amb tomàquet Llom planxa amb enciam i olives logurt ECO i pa integral	Llenties estofades Trita de formatge amb amanida Fruita i pa integral	Mongetes verdes i patata Pit de pollastre al forn amb amanida Fruita i pa integral
8 Macarrons amb salsa de carbassa i ceba Pollastre al forn amb amanida Fruita i pa integral	9 Bròquil i patata Llom portuguesa Fruita i pa integral	10 Mongetes blanques estofades Trita de pernil amb amanida logurt ECO i pa integral	11 Arròs saltat amb pastanaga i ceba Gall dindi planxa amb amanida Fruita i pa integral	12 Crema de carbassó Amanida de lentilles Fruita i pa integral
15 Arròs tres delícies Ous durs amb samfaina Fruita i pa integral	16 Crema de verdures Tallarines bolonyesa vegetal Fruita i pa integral	17 Cigrons estofats Trita de carbassó amb enciam i olives logurt ECO i pa integral	18 Tricolor de verdures Broquetes de pollastre al forn amb amanida Fruita i pa integral	19 Amanida de pasta Gall dindi arrebossat amb tomàquet natural Gelats 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.

Juny

Sense ou ni porc

Dilluns

Dimarts

Dimecres

Dijous

Divendres

1	2	3	4	5
<p>Espaguetis al pesto d'espínacs</p> <p>Gall dindi amb salsa de poma</p> <p>Fruita i pa integral</p>	<p>Amanida russa s/ou ni maionesa</p> <p>Cigrons estofats</p> <p>Fruita i pa integral</p>	<p>Arròs amb tomàquet</p> <p>Salmó al forn amb enciam i olives</p> <p>logurt ECO i pa integral</p>	<p>Llenties estofades</p> <p>Gall dindi planxa amb amanida</p> <p>Fruita i pa integral</p>	<p>Mongetes verdes i patata</p> <p>Pit de pollastre al forn amb amanida</p> <p>Fruita i pa integral</p>
<p>8</p> <p>Macarrons amb salsa de carbassa i ceba</p> <p>Pollastre al forn amb amanida</p> <p>Fruita i pa integral</p>	<p>9</p> <p>Bròquil i patata</p> <p>Peix amb tomàquet</p> <p>Fruita i pa integral</p>	<p>10</p> <p>Mongetes blanques estofades</p> <p>Gall dindi planxa amb amanida</p> <p>logurt ECO i pa integral</p>	<p>11</p> <p>Arròs saltat amb pastanaga i ceba</p> <p>Peix arrebossat s/ou amb amanida</p> <p>Fruita i pa integral</p>	<p>12</p> <p>Crema de carbassó</p> <p>Amanida de llenties</p> <p>Fruita i pa integral</p>
<p>15</p> <p>Arròs tres delícies</p> <p>Lluç amb samfaina</p> <p>Fruita i pa integral</p>	<p>16</p> <p>Crema de verdures</p> <p>Tallarines bolonyesa vegetal</p> <p>Fruita i pa integral</p>	<p>17</p> <p>Cigrons estofats</p> <p>Peix planxa amb enciam i olives</p> <p>logurt ECO i pa integral</p>	<p>18</p> <p>Tricolor de verdures</p> <p>Broquetes de pollastre al forn amb amanida</p> <p>Fruita i pa integral</p>	<p>19</p> <p>Amanida de pasta</p> <p>Gall dindi arrebossat s/ou amb tomàquet natural</p> <p>Gelat i pa integral</p>
  				

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.

Juny

Sense ou ni fruits secs

Dilluns

Dimarts

Dimecres

Dijous

Divendres

1	2	3	4	5
<p>Espaguetis al pesto d'espínacs</p> <p>Gall dindi amb salsa de poma</p> <p>Fruita i pa integral</p>	<p>Amanida russa s/ou ni maionesa</p> <p>Cigrons estofats</p> <p>Fruita i pa integral</p>	<p>Arròs amb tomàquet</p> <p>Salmó al forn amb enciam i olives</p> <p>logurt ECO i pa integral</p>	<p>Llenties estofades</p> <p>Gall dindi planxa amb amanida</p> <p>Fruita i pa integral</p>	<p>Mongetes verdes i patata</p> <p>Pit de pollastre al forn amb amanida</p> <p>Fruita i pa integral</p>
<p>8</p> <p>Macarrons amb salsa de carbassa i ceba</p> <p>Pollastre al forn amb amanida</p> <p>Fruita i pa integral</p>	<p>9</p> <p>Bròquil i patata</p> <p>Llom portuguesa</p> <p>Fruita i pa integral</p>	<p>10</p> <p>Mongetes blanques estofades</p> <p>Gall dindi planxa amb amanida</p> <p>logurt ECO i pa integral</p>	<p>11</p> <p>Arròs saltat amb pastanaga i ceba</p> <p>Peix arrebossat s/ou amb amanida</p> <p>Fruita i pa integral</p>	<p>12</p> <p>Crema de carbassó</p> <p>Amanida de llenties</p> <p>Fruita i pa integral</p>
<p>15</p> <p>Arròs tres delícies</p> <p>Lluç amb samfaina</p> <p>Fruita i pa integral</p>	<p>16</p> <p>Crema de verdures</p> <p>Tallarines amb tomàquet i tonyina</p> <p>Fruita i pa integral</p>	<p>17</p> <p>Cigrons estofats</p> <p>Peix planxa amb enciam i olives</p> <p>logurt ECO i pa integral</p>	<p>18</p> <p>Tricolor de verdures</p> <p>Broquetes de pollastre al forn amb amanida</p> <p>Fruita i pa integral</p>	<p>19</p> <p>Amanida de pasta</p> <p>Gall dindi arrebossat s/ou amb tomàquet natural</p> <p>Gelat i pa integral</p>
  				

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.

Juny

Sense ou ni marisc

Dilluns

Dimarts

Dimecres

Dijous

Divendres

1	2	3	4	5
<p>Espaguetis al pesto d'espínacs</p> <p>Gall dindi amb salsa de poma</p> <p>Fruita i pa integral</p>	<p>Amanida russa s/ou ni maionesa</p> <p>Cigrons estofats</p> <p>Fruita i pa integral</p>	<p>Arròs amb tomàquet</p> <p>Salmó al forn amb enciam i olives</p> <p>logurt ECO i pa integral</p>	<p>Llenties estofades</p> <p>Gall dindi planxa amb amanida</p> <p>Fruita i pa integral</p>	<p>Mongetes verdes i patata</p> <p>Pit de pollastre al forn amb amanida</p> <p>Fruita i pa integral</p>
<p>8</p> <p>Macarrons amb salsa de carbassa i ceba</p> <p>Pollastre al forn amb amanida</p> <p>Fruita i pa integral</p>	<p>9</p> <p>Bròquil i patata</p> <p>Llom portuguesa</p> <p>Fruita i pa integral</p>	<p>10</p> <p>Mongetes blanques estofades</p> <p>Gall dindi planxa amb amanida</p> <p>logurt ECO i pa integral</p>	<p>11</p> <p>Arròs saltat amb pastanaga i ceba</p> <p>Peix arrebossat s/ou amb amanida</p> <p>Fruita i pa integral</p>	<p>12</p> <p>Crema de carbassó</p> <p>Amanida de llenties</p> <p>Fruita i pa integral</p>
<p>15</p> <p>Arròs tres delícies</p> <p>Lluç amb samfaina</p> <p>Fruita i pa integral</p>	<p>16</p> <p>Crema de verdures</p> <p>Tallarines bolonyesa vegetal</p> <p>Fruita i pa integral</p>	<p>17</p> <p>Cigrons estofats</p> <p>Peix planxa amb enciam i olives</p> <p>logurt ECO i pa integral</p>	<p>18</p> <p>Tricolor de verdures</p> <p>Broquetes de pollastre al forn amb amanida</p> <p>Fruita i pa integral</p>	<p>19</p> <p>Amanida de pasta</p> <p>Gall dindi arrebossat s/ou amb tomàquet natural</p> <p>Gelat i pa integral</p>
  				

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.

Juny

Sense mongeta blanca

Dilluns

Dimarts

Dimecres

Dijous

Divendres

1	2	3	4	5
Espaguetis al pesto d'espínacs Gall dindi amb salsa de poma Fruita i pa integral	Amanida russa Cigrons estofats Fruita i pa integral	Arròs amb tomàquet Salmó al forn amb enciam i olives logurt ECO i pa integral	Llenties estofades Truita de formatge amb amanida Fruita i pa integral	Mongetes verdes i patata Pit de pollastre al forn amb amanida Fruita i pa integral
8 Macarrons amb salsa de carbassa i ceba Pollastre al forn amb amanida Fruita i pa integral	9 Bròquil i patata Llom portuguesa Fruita i pa integral	10 <i>Pasta amb oli i orenga</i> Truita de pernil amb amanida logurt ECO i pa integral	11 Arròs saltat amb pastanaga i ceba Rosada arrebossada amb amanida Fruita i pa integral	12 Crema de carbassó Amanida de llenties Fruita i pa integral
15 Arròs tres delícies Lluç amb samfaina Fruita i pa integral	16 Crema de verdures Tallarines bolonyesa vegetal Fruita i pa integral	17 Cigrons estofats Truita de carbassó amb enciam i olives logurt ECO i pa integral	18 Tricolor de verdures Broquetes de pollastre al forn amb amanida Fruita i pa integral	19 Amanida de pasta Croquetes de carn d'olla amb tomàquet natural Gelats 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.**

Juny

Sense mongeta blanca ni cigrons

Dilluns

Dimarts

Dimecres

Dijous

Divendres

1	2	3	4	5
<p>Espaguetis al pesto d'espínacs</p> <p>Gall dindi amb salsa de poma</p> <p>Fruita i pa integral</p>	<p>Amanida russa</p> <p>Llom planxa amb amanida</p> <p>Fruita i pa integral</p>	<p>Arròs amb tomàquet</p> <p>Salmó al forn amb enciam i olives</p> <p>logurt ECO i pa integral</p>	<p>Llenties estofades</p> <p>Truita de formatge amb amanida</p> <p>Fruita i pa integral</p>	<p>Mongetes verdes i patata</p> <p>Pit de pollastre al forn amb amanida</p> <p>Fruita i pa integral</p>
<p>8</p> <p>Macarrons amb salsa de carbassa i ceba</p> <p>Pollastre al forn amb amanida</p> <p>Fruita i pa integral</p>	<p>9</p> <p>Bròquil i patata</p> <p>Llom portuguesa</p> <p>Fruita i pa integral</p>	<p>10</p> <p>Pasta amb oli i orenga</p> <p>Truita de pernil amb amanida</p> <p>logurt ECO i pa integral</p>	<p>11</p> <p>Arròs saltat amb pastanaga i ceba</p> <p>Rosada arrebossada amb amanida</p> <p>Fruita i pa integral</p>	<p>12</p> <p>Crema de carbassó</p> <p>Amanida de llenties</p> <p>Fruita i pa integral</p>
<p>15</p> <p>Arròs tres delícies</p> <p>Lluç amb samfaina</p> <p>Fruita i pa integral</p>	<p>16</p> <p>Crema de verdures</p> <p>Tallarines bolonyesa vegetal</p> <p>Fruita i pa integral</p>	<p>17</p> <p>Pasta amb oli i orenga</p> <p>Truita de carbassó amb enciam i olives</p> <p>logurt ECO i pa integral</p>	<p>18</p> <p>Tricolor de verdures</p> <p>Broquetes de pollastre al forn amb amanida</p> <p>Fruita i pa integral</p>	<p>19</p> <p>Amanida de pasta</p> <p>Croquetes de carn d'olla amb tomàquet natural</p> <p>Gelat i pa integral</p>
  				

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.

Juny

Sense llegums

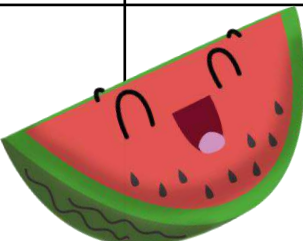

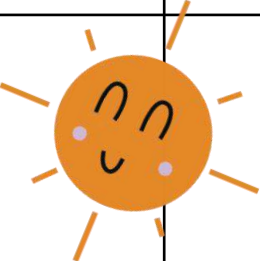
Dilluns

Dimarts

Dimecres

Dijous

Divendres

1	2	3	4	5
<p>Espaguetis al pesto d'espínacs</p> <p>Gall dindi amb salsa de poma</p> <p>Fruita i pa integral</p>	<p><i>Amanida de patata</i></p> <p><i>Llom planxa amb amanida</i></p> <p>Fruita i pa integral</p>	<p>Arròs amb tomàquet</p> <p>Salmó al forn amb enciam i olives</p> <p>logurt ECO i pa integral</p>	<p><i>Crema de verdures</i></p> <p>Truita de formatge amb amanida</p> <p>Fruita i pa integral</p>	<p>Mongetes verdes i patata</p> <p>Pit de pollastre al forn amb amanida</p> <p>Fruita i pa integral</p>
<p>8</p> <p>Macarrons amb salsa de carbassa i ceba</p> <p>Pollastre al forn amb amanida</p> <p>Fruita i pa integral</p>	<p>9</p> <p>Bròquil i patata</p> <p>Llom portuguesa</p> <p>Fruita i pa integral</p>	<p>10</p> <p><i>Pasta amb oli i orenga</i></p> <p>Truita de pernil amb amanida</p> <p>logurt ECO i pa integral</p>	<p>11</p> <p>Arròs saltat amb pastanaga i ceba</p> <p><i>Peix arrebossat amb amanida</i></p> <p>Fruita i pa integral</p>	<p>12</p> <p>Crema de carbassó</p> <p><i>Pollastre planxa amb amanida</i></p> <p>Fruita i pa integral</p>
<p>15</p> <p><i>Arròs amb pastanaga i blat de moro</i></p> <p>Lluç amb samfaina</p> <p>Fruita i pa integral</p>	<p>16</p> <p>Crema de verdures</p> <p><i>Tallarines amb tomàquet i tonyina</i></p> <p>Fruita i pa integral</p>	<p>17</p> <p><i>Pasta amb oli i orenga</i></p> <p>Truita de carbassó amb enciam i olives</p> <p>logurt ECO i pa integral</p>	<p>18</p> <p>Tricolor de verdures</p> <p>Broquetes de pollastre al forn amb amanida</p> <p>Fruita i pa integral</p>	<p>19</p> <p>Amanida de pasta</p> <p><i>Gall dindi arrebossat amb tomàquet natural</i></p> <p>Gelat i pa integral</p>
  				

LA FRUITA SERÀ DE TEMPORADA I DE PROXIMITAT. Els nostres menús estan supervisats per dietistes nutricionistes colegiats (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.**

Juny

Sense marisc

Dilluns

Dimarts

Dimecres

Dijous

Divendres

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

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.**