

# Menú sense proteïna de la llet ni lactosa

## Menú juny 2026

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
1	2	3	4	5
Arròs de verdures amb conill Filet de bacallà al forn amb salsa de tomàquet casolana Fruita de temporada	Cigrons estofats amb verdures Aletes de pollastre al forn amb amanida d'enciam, tomàquet i olives logurt DE SOJA	Fideuà Peix fresc enfarinat amb tomàquet, blat de moro i olives Fruita de temporada	Bròquil amb patata bullit Mandonguilles mixtes guisades a la jardinera Fruita de temporada	Vichyssoise (SENSE LLET) Truita de patata al forn amb enciam i pastanaga ratllada Fruita de temporada
8	9	10	11	12
Arròs tres delícies Filet de llenguado enfarinat amb amanida d'enciam i olives Fruita de temporada	Patata amb mongeta al vapor Llonganissa de porc amb saltejat de fesols Fruita de temporada	Crema de verdures de temporada Pollastre rostit al forn amb verdures i amanida d'enciam i remolatxa Fruita de temporada	Amanida de llenties <i>ecològiques</i> Truita francesa al forn amb amanida d'enciam, tomàquet i blat de moro logurt DE SOJA	Sopa d'au i verdures amb estrelletes Rodó de gall dindi rostit amb pèsols <i>ecològics</i> Fruita de temporada
15	16	17	18	19
Variat de verdures bullides amb patata Saltejat de proteïna vegetal amb couscous i verdures Fruita de temporada	Crema freda de carbassó Peix fresc al forn amb amanida d'enciam i tomàquet Fruita de temporada	Pizza de pernil dolç (SENSE FORMATGE) Nuggets amb amanida d'enciam i blat de moro Gelats SENSE LACTOSA	Arròs amb tomàquet Lluç al forn amb samfaina Fruita de temporada	Amanida de pasta Truita de patata amb enciam amanit, blat de moro i olives Fruita de temporada

L'empresa prioritza l'ús d'aliments frescos, de temporada i provinents de canals curts de distribució. Cada dia es serveix pa integral. Tots els nostres menús poden contenir al·lèrgens, excepte els menús especials adaptats. El menú pot estar subjecte a modificacions segons disponibilitat de productes.