

Menú sense porc

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 natural	Fideuà Peix fresc enfarinat amb amanida de tomàquet, blat de moro i olives Fruita de temporada	Bròquil amb patata bullit Mandonguilles DE POLLASTRE guisades a la jardineria Fruita de temporada	Vichyssoise Truita de patata al forn amb amanida d'enciam i pastanaga ratllada Fruita de temporada
8	9	10	11	12
Arròs tres delícies (SENSE PERNIL DOLÇ) Filet de llenguado enfarinat amb amanida d'enciam i olives Fruita de temporada	Patata amb mongeta al vapor Llonganissa de POLLASTRE 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 lleties ecològiques (SENSE PERNIL DOLÇ) Truita francesa al forn amb amanida d'enciam, tomàquet i blat de moro logurt natural	Sopa d'au i verdutetes amb estrelletes Rodó de gall dindi rostit amb pèsols ecològics 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 i formatge Nuggets amb amanida d'enciam i blat de moro Gelats	Arròs amb tomàquet Lluç al forn amb samfaina Fruita de temporada	Amanida de pasta (SENSE PERNIL DOLÇ) 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.