

NYAM-NYAM! ARRIBA L'ESTIU A LA TAULA!



Escola: MESTRAL

Menú: SENSE GLUTEN

JUNY 2026

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<p>01</p> <p>VICHISSE TÈBIA DE CARABASSA ECO DEL PLA D'URGELL</p> <p>----</p> <p>LLIBRETS DE LLOM CASOLANS SENSE GLUTEN AMB GALLONS DE PATATA</p> <p>----</p> <p>FRUITA DE TEMPORADA</p>	<p>02</p> <p>MACARRONS SENSE GLUTEN A LA NAPOLITANA AMB FORMATGE RATLLAT</p> <p>----</p> <p>LLUÇ AL FORN AMB LLIT DE CEBA CAMEL·LITZADA I ALBERGINIA AL CALIU</p> <p>----</p> <p>FRUITA DE TEMPORADA</p>	<p>03</p> <p>CIGRONS ECO DE LA SEGARRA ESTOFATS AMB PASTANAGA I PORRO ECO DEL PLA D'URGELL</p> <p>----</p> <p>TRUITA DE CARABASSÓ AMB TOMÀQUET AMANIT</p> <p>----</p> <p>IOGURT ARTESÀ DEL SEGRÀ</p>	<p>04</p> <p>EMPEDRAT DE PATATA AMB TONYINA, OLIVES ,TOMÀQUET A DAUS, PANÍS I PEBROT ESCALIVAT</p> <p>----</p> <p>PIT DE POLLASTRE A LA PLANXA AMB PICADA D'HERBES FRESQUES ENCIAM I PASTANAGA RATLLADA ECO</p> <p>----</p> <p>FRUITA DE TEMPORADA</p>	<p>05</p> <p>ARRÒS DEL DELTA DE L'EBRE AMB BOLETS FRESCOS</p> <p>----</p> <p>FILET DE SALMÓ AL FORN AMB PICADA D'ALL, JULIVERT I AMANIDA VARIADA</p> <p>----</p> <p>FRUITA ECO DEL PLA D'URGELL</p>
<p>08</p> <p>AMANIDA COMPLETA AMB TOMÀQUET, PASTANAGA, CEBA, ESPÀRRECS I DAUS DE FORMATGE</p> <p>----</p> <p>LLENTIES DE LA NOGUERA LLIURES DE GLUTEN ESTOFADES, VERDURES I ARRÒS DEL DELTA DE L'EBRE</p> <p>----</p> <p>FRUITA DE TEMPORADA</p>	<p>09</p> <p>CREMA DE VERDURES DE TEMPORADA</p> <p>----</p> <p>FILET DE GALLINETA A LA MILANESA SENSE GLUTEN AMB ENCIAM AMANIT I OLIVES</p> <p>----</p> <p>IOGURT ARTESÀ DEL SEGRÀ</p>	<p>10</p> <p>AMANIDA DE PASTA SENSE GLUTEN AMB TONYINA ,TOMÀQUET, OLIVES ,PANÍS ECO I PEBROT ESCALIVAT</p> <p>----</p> <p>TRUITA DE PATATA I ESPINACS FRESCOS AMB CEBA CAMEL·LITZADA</p> <p>----</p> <p>FRUITA DE TEMPORADA</p>	<p>11</p> <p>ARRÒS DEL DELTA DE L'EBRE A LA CUBANA</p> <p>----</p> <p>FILET DE SALMÓ AMB UN TOC DE MEL, MOSTASSA I TOMÀQUET AMANIT</p> <p>----</p> <p>FRUITA ECO DEL PLA D'URGELL</p>	<p>12</p> <p>TRINXAT DE COLIFLOR AMB ALLETS I PIMENTÓ VERMELL</p> <p>----</p> <p>PERNILETS DE POLLASTRE A L'AST AMB AMANIDA DE PASTANAGA ECO DEL PLA D'URGELL</p> <p>----</p> <p>FRUITA DE TEMPORADA</p>
<p>15</p> <p>CREMA DE CARABASSÓ ECO DEL PLA D'URGELL AMB CROSTONS CASOLANS SENSE GLUTEN</p> <p>----</p> <p>FILET DE RAP AMB SALS DE PEBROTS DEL PIQUILLO</p> <p>----</p> <p>FRUITA DE TEMPORADA</p>	<p>16</p> <p>PÈSOLS ESTOFATS AMB SOFREGIT CASOLÀ DE TOMÀQUET</p> <p>----</p> <p>HAMBURGUESA D' ESPINACS I GALL D' INDI AMB CEBA CAMEL·LITZADA</p> <p>----</p> <p>FRUITA ECO DEL PLA D'URGELL</p>	<p>17</p> <p>ESPIRALS SENSE GLUTEN AL PESTO D'ALFÀFREGA FRESCA I FORMATGE RATLLAT</p> <p>----</p> <p>VENTRESCA DE LLUÇ AL FORN AMB DAUS DE PINYA FRESCA CONFITADA</p> <p>----</p> <p>FRUITA DE TEMPORADA</p>	<p>18</p> <p>MONGETA VERDA AMB PATATA</p> <p>----</p> <p>ESTOFAT DE VEDELLA DE PROXIMITAT AMB VERDURES FRESQUES I CARABASSA ECO DE CAL VALL</p> <p>----</p> <p>FRUITA DE TEMPORADA</p>	<p>19</p> <p>ARRÒS DEL DELTA DE L'EBRE SALTAT AMB SAMFAINA FRESCA ECO DEL PLA D'URGELL</p> <p>----</p> <p>PERNILETS DE POLLASTRE AL FORN AMB UN TOC DE QUÈTXUP CASOLÀ I ENCIAM AMANIT</p> <p>----</p> <p>CREMA DE XOCOLATA DE LA GARROTXA</p>
<p>22</p>	<p>23</p>	<p>24</p>	<p>25</p>	<p>26</p>



Amb el sol i els dies llargs venen plats frescos, fruites dolces i molta diversió.

Acabem el curs amb molt sabor i us desitgem un **BON ESTIU**

Bon profit i bona revetlla!

