

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



Escola: MESTRAL

Menú: VEGÀ

# JUNY 2026

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<p>01</p> <p>VICHISSE TÈBIA DE CARABASSA ECO DEL PLA D'URGELL</p> <p>----</p> <p><b>HAMBURGUESA VEGETAL</b> AMB GALLONS DE PATATA</p> <p>----</p> <p>FRUITA DE TEMPORADA</p>	<p>02</p> <p>MACARRONS DE BLAT DE LA NOGUERA A LA NAPOLITANA</p> <p>----</p> <p><b>TOFÚ</b> 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><b>SALTEJAT DE SEITÁ AMB CARABASSÓ I VERDURES</b> AMB TOMÀQUET AMANIT</p> <p>----</p> <p><b>IOGURT DE SOJA</b></p>	<p>04</p> <p>EMPEDRAT DE PATATA AMB, OLIVES ,TOMÀQUET A DAUS, PANÍS I PEBROT ESCALIVAT <b>SENSE TONYINA</b></p> <p>----</p> <p><b>FINGERS VEGETALS</b> AMB 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><b>TOFÚ</b> 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 <b>PANIS</b></p> <p>----</p> <p>LLENTIES DE LA NOGUERA 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><b>HAMBURGUESA VEGETAL</b> AMB ENCIAM AMANIT I OLIVES</p> <p>----</p> <p><b>IOGURT DE SOJA</b></p>	<p>10</p> <p>AMANIDA DE PASTA DE LA NOGUERA AMB,TOMÀQUET, OLIVES ,PANÍS ECO I PEBROT ESCALIVAT <b>SENSE TONYINA</b></p> <p>----</p> <p><b>CIGRONS SALTEJATS AMB ESPINACS FRESCOS I CEBA CAMEL·LITZADA</b></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><b>TOFÚ</b> 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><b>SEITÁ AMB TOMAQUET</b> 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 CROSTONETS</p> <p>----</p> <p><b>TOFÚ</b> AMB SALSA 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><b>HAMBURGUESA VEGETAL</b> AMB CEBA CAMEL·LITZADA</p> <p>----</p> <p>FRUITA ECO DEL PLA D'URGELL</p>	<p>17</p> <p>ESPIRALS DE BLAT DE LA NOGUERA AL PESTO D'ALFÀFREGA FRESCA</p> <p>----</p> <p><b>TOFÚ A LA PLANXA</b> 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><b>ESTOFAT DE SEITÁ AMB PATATA,</b> 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><b>FINGERS VEGETALS AL FORN</b> AMB UN TOC DE QUÈTXUP CASOLÀ I ENCIAM AMANIT</p> <p>----</p> <p><b>IOGURT DE SOJA</b></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!

