



MENÚ ESTIU 2026

| | DILLUNS | DIMARTS | DIMECRES | DIJOURS | DIVENDRES |
|--------------|--|---|---|--|--|
| 1ra. Setmana | Llenties amb verdures i arròs Bunyols de verdura Amanida logurt | Arròs amb tomàquet Lluç al forn Amanida Fruita del temps | Amanida de pasta* Trita francesa Amanida Fruita del temps | Ensaladilla russa Salitxes de pollastre Amanida Fruita del temps | Amanida completa* Ragout de vedella amb arròs basmati Fruita del temps |
| 2ra. Setmana | Pasta al formatge Lluç amb tomàquet Amanida Fruita del temps | Amanida completa* Daus adobats de gall d'indi Patates fregides Fruita del temps | Crema de carbassó d'estiu Empedrat* logurt | Sopa de peix Trita de patates Amanida Fruita del temps | Amanida d'arròs* Hamburguesa de Vedella Amanida Fruita del temps |
| 3ra. Setmana | Espaguetis tomàquet i formatge Salmó a la llimona Amanida Fruita del temps | Amanida completa* Coliflor amb patata salsa verda i ou dur Fruita del temps | Verdura fresca amb patata Pitet de pollastre arrebossat Tomàquet amanit Fruita del temps | Amanida de llenties* amb arròs basmati i tomàquet logurt | Crema de verdures Llom a la mostassa Amanida Fruita del temps |
| 4ta. Setmana | Amanida completa* Macarrons a la bolonyesa logurt | Amanida completa* Estofat de gall d'indi amb patates Fruita del temps | Cigrons d'estiu* Bunyols de bacallà Amanida logurt | Brou amb pasta petita Trita de patates Amanida Fruita del temps | Amanida de cuscús Pollastre al forn Amanida Fruita del temps |

* La variació de verdura fresca, anirà en funció del mercat (mongeta tendra, bleda, col, etc.)

Ingredients amanides:

Amanida de pasta: pasta, pinya, formatge, olives i salsa rosa (opcional).

Amanida completa: enciam, tomàquet, pastanaga, blat de moro i cogombre.

Amanida de cuscús: cuscús, enciam, blat de moro, cogombre, tomàquet, olives i vinagreta.

Amanida de llenties: llenties, tomàquet, pastanaga, blat de moro i vinagreta de mostassa..

Amanida d'arròs: arròs, tonyina, olives, pastanaga i salsa de iogurt.

Empedrat: mongetes, olives, tomàquet i tonyina.

Cigrons d'estiu: cigrons, formatge feta, tomàquet i ou dur.

RÈGIMS: La cuina pot oferir dues modalitats de règims

Ordinari - És el que utilitzen aquells alumnes esporàdicament perquè tenen algun desajust digestiu, pot ser astringent o laxant.
Cal que envieu un mail a la Cooperativa (cooperativa@patufet.cat), explicant el tipus de règim i la durada.

Especial - És el que han de fer determinats alumnes per prescripció mèdica. En aquest cas, cal un escrit del metge o especialista, certificant la necessitat i especificant el tipus d'aliments que es poden prendre i el que no. Per concretar aquest tipus de règims tant específics, cal posar-se en contacte amb la Coordinadora de l'estona de migdia (93.337.54.81 o cooperativa@patufet.cat). S'estudiarà cada cas per veure si es pot atendre la demanda.

Seguir aquestes normes és important en benefici de la salut dels alumnes.

Es pot donar el cas que, després d'una festa no es pugui donar el menú que correspon a aquell dia. En casos així la Cooperativa pot canviar el menú.

1ra Setmana

13 d'abril

11 de maig

8 de juny

- Menú revisat i aprovat per dietistes col·legiats de SAIA Consultors en Seguretat Alimentària (CAT/00719) -