

## Juny

## Favisme

Dilluns

Dimarts

Dimecres

Dijous

Divendres

1	2	3	4	5
Espaguetis al pesto d'espínacs  Trita de formatge amb amanida  Fruita i pa integral	Amanida russa  Cigrons estofats  Fruita i pa integral	Arròs amb tomàquet  Salmó al forn amb enciam i olives  logurt ECO i pa integral	Llenties estofades  Gall dindi adobat al forn amb amanida  Fruita i pa integral	Mongetes verdes i patata  Pit de pollastre al forn amb amanida  Fruita i pa integral
8 Bròquil i patata  Llom planxa Amb amanida  Fruita i pa integral	9 Crema de carbassó  <i>Remenat d'ou i verdures</i>  Fruita i pa integral	10 Mongetes blanques estofades  Pollastre al forn amb amanida  logurt ECO i pa integral	11 Arròs saltat amb pastanaga i ceba  Trita de tonyina amb amanida  Fruita i pa integral	12 Macarrons amb tomàquet  Lluç a la llimona amb amanida  Fruita i pa integral
15 Arròs tres delícies  Abadejo amb samfaina  Fruita i pa integral	16 Crema de verdures  <i>Tallarines amb tomàquet i tonyina</i>  Fruita i pa integral	17 Cigrons estofats  Trita de carbassó amb enciam i olives  logurt ECO i pa integral	18 Tricolor de verdures  Broquetes de pollastre al forn amb amanida  Fruita i pa integral	19 Amanida de pasta  <i>Gall dindi arrebossat amb tomàquet natural</i>  Gelats i pa integral
  				

**LA FRUITA SERÀ DE TEMPORADA I DE PROXIMITAT.** Els nostres menús estan supervisats per dietistes nutricionistes col·legiats (Núm. CAT001186 i Núm. CAT002326) i corresponen a les recomanacions de la Generalitat de Catalunya per a una alimentació saludable des de la primera infància. Els nostres menús estan elaborats amb oli d'oliva i amb aliments de proximitat. En el cas dels llegums, arròs i pasta, a més, són de producció ecològica certificada pel CCPAE (Consell Català de la Producció Agrària Ecològica). Les postres làcties són productes de granja elaborats amb sistemes de producció ecològica.

RSIPAC: 26.06772/CAT - RGSEAA: 26.12608/B - Els al·lèrgens es troben indicats a les fitxes tècniques.