


## Juny

### Sense fruits secs, llegums, peix i fruita sense pell

<p><b>1</b></p> <p>Espaguetis al pesto d'espínacs</p> <p>Truita de formatge amb amanida</p> <p>Fruita sense pell i pa integral</p>	<p><b>2</b></p> <p><i>Amanida patata</i> (olives, pastanaga i blat de moro)</p> <p><i>Llom planxa amb amanida</i></p> <p>Fruita sense pell i pa integral</p>	<p><b>3</b></p> <p>Arròs amb tomàquet</p> <p>Pollastre al forn amb enciam i olives</p> <p>logurt ECO i pa integral</p>	<p><b>4</b></p> <p><i>crema de carbassó</i></p> <p>Gall dindi adobat al forn amb amanida</p> <p>Fruita sense pell i pa integral</p>	<p><b>5</b></p> <p>Mongetes verdes i patata</p> <p>Pit de pollastre al forn amb amanida</p> <p>Fruita sense pell i pa integral</p>
<p><b>8</b></p> <p>Bròquil i patata</p> <p>Llom planxa Amb amanida</p> <p>Fruita sense pell i pa integral</p>	<p><b>9</b></p> <p>Crema de carbassó</p> <p><i>Remenat d'ou verdures</i></p> <p>Fruita sense pell i pa integral</p>	<p><b>10</b></p> <p><i>pasta amb oli i orenga</i></p> <p>Pollastre al forn amb amanida</p> <p>logurt ECO i pa integral</p>	<p><b>11</b></p> <p>Arròs saltat amb pastanaga i ceba</p> <p><i>Truita francesa amb amanida</i></p> <p>Fruita sense pell i pa integral</p>	<p><b>12</b></p> <p>Macarrons amb tomàquet</p> <p><i>Gall dindi a la llimona amb amanida</i></p> <p>Fruita sense pell i pa integral</p>
<p><b>15</b></p> <p><i>Arròs amb xampinyons</i></p> <p>Ous durs amb samfaina</p> <p>Fruita sense pell i pa integral</p>	<p><b>16</b></p> <p>Crema de verdures</p> <p><i>Tallarines amb tomàquet i pollastre</i></p> <p>Fruita sense pell i pa integral</p>	<p><b>17</b></p> <p><i>Arròs amb oli i orenga</i></p> <p>Truita de carbassó amb enciam i olives</p> <p>logurt ECO i pa integral</p>	<p><b>18</b></p> <p>Tricolor de verdures</p> <p>Broquetes de pollastre al forn amb amanida</p> <p>Fruita sense pell i pa integral</p>	<p><b>19</b></p> <p><i>Amanida de pasta*</i> (olives, pastanaga i blat de moro)</p> <p><i>Gall dindi arrebossat amb tomàquet natural</i></p> <p>Gelat i pa integral</p>
  				

(Núm. CAT001186 i Núm. CAT002526) 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.