

## Juny

### Sense lactosa ni proteïna de llet de vaca


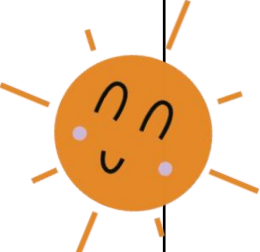
Dilluns

Dimarts

Dimecres

Dijous

Divendres

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

**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.