

Juny

Sense lleties

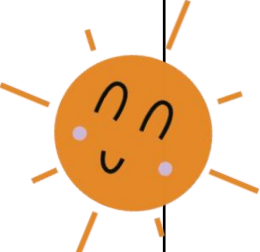
Dilluns

Dimarts

Dimecres

Dijous

Divendres

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