

JULIOL

SENSE OU

DEL 1 AL 5 DE JUNY

DEL 8 AL 12 DE JUNY

DILLUNS

ARRÒS AMB TOMÀQUET

***PEIX BLANC AL FORN**
amb enciam i olives

Fruita del temps

BRÒQUIL AMB PATATA

GALL DINDI AL FORN
amb enciam i blat de moro

Fruita del temps

VACANCES D'ESTIU

VACANCES D'ESTIU

Sabies què podem fer gelats saludables casolans?

DIMARTS

LLENTIES ESTOFADES AMB VERDURES

POLLASTRE AL FORN amb tomàquet amanit i blat de moro

Fruita del temps

LLENTIES A LA RIOJANA **(*CARN)**

CALAMARS A LA ROMANA CASOLANS **(S/OU)** amb tomàquet amanit i olives

Fruita del temps

VACANCES D'ESTIU

VACANCES D'ESTIU



DIMECRES

CREMA DE PASTANAGA (pastanaga, porro, patata)

***MANDONGUILLES MIXTES** amb salsa de tomàquet i ceba

Fruita del temps

SOPA DE BROU D'AU AMB PASTA **(S/OU)**

POLLASTRE AL FORN amb puré de patata casollà

Fruita del temps

VACANCES D'ESTIU

VACANCES D'ESTIU

Gelat de maduixa i plàtan
Gelat de menta i xocolata
Gelat de mango
Gelat de fruits vermells i nous

DIJOUS

PASTA **(S/OU)** A LA NAPOLITANA AMB FORMATGE

***PEIX BLANC AMB JULIVERT AL FORN** amb llit d'enciams

logurt natural

CREMA DE MONGETES BLANQUES AMB VERDURES

***PEIX BLANC AL FORN** amb enciam, remolatxa i blat de moro

logurt natural

VACANCES D'ESTIU

VACANCES D'ESTIU

DIVENDRES

CIGRONS ESTOFATS AMB PATATA

GALL DINDI AL FORN amb compota de poma

Fruita del temps

PLAT ÚNIC COMPLET:

ARRÒS A LA CASSOLA AMB VERDURES I DAUS DE VEDELLA

Fruita del temps

VACANCES D'ESTIU

VACANCES D'ESTIU



Les **fruites** són de temporada i proximitat : Nespres, albercocs, préssec, nectarines, síndria, poma, meló, taronja, maduixes, cireres, prunes, pera, plàtan/banana.

Els **vegetals, verdures i hortalisses** són de temporada i proximitat: carbassó, pebrot, albergínia, tomàquet, cogombre, mongeta tendra, patata, porro, espinacs, bledes, ceba, alls, col, espàrrecs, pastanaga, enciam, rave, remolatxa.

Els aliments ecològics que utilitzem en els nostres menús són: 100% lles legums, l'arròs i la pasta. El dimecres es servirà **pa integral, exclusivament.**

Les **carns i el pollastre** que oferim són de granges de proximitat.. Els divendres es serveix **iogurt natural.**

***Els peixos a servir són: carboner, gallineta, gall de Sant Pere, Maire, Lluç, Llimanda, calamar, canana, potón, Es comprovarà que cap ingredient contingui: OU**



Teno

Cuina i lleure de proximitat