

Juny

TRITURATS

DEL 2 AL 6 DE JUNY

DEL 9 AL 13 DE JUNY

DEL 16 AL 20 DE JUNY

DEL 23 AL 27 DE JUNY

DILLUNS

SÈMOLA AMB VERDURETES DE TEMPORADA AMB TRUITA

Fruita triturada

CREMA DE PASTANAGA (pastanaga **ECO**, porro, patata) AMB TRUITA

Fruita triturada

LLENTIES **ECO** ESTOFADES AMB VERDURES O VERDURETES DE TEMPORADA AMB PATATA I TRUITA

Fruita triturada

FESTIU

DIMARTS

MONGETA TENDRA AMB PATATA **ECO** AMB VEDELLA

Fruita triturada

CIGRONS **ECO** ESTOFATS AMB VERDURES O VERDURETES DE TEMPORADA AMB PATATA I POLLASTRE

Fruita triturada

TRICOLOR DE VERDURES (mongeta tendra, pastanaga **ECO** i patata **ECO**) AMB *PEIX BLANC AL FORN

Fruita triturada

FESTIU

DIMECRES

LLENTIES **ECO** ESTOFADES AMB MILL O VERDURETES DE TEMPORADA AMB PATATA I POLLASTRE

Fruita triturada

SÈMOLA AMB VERDURETES DE TEMPORADA AMB *PEIX BLANC AL FORN

Fruita triturada

SÈMOLA AMB VERDURETES DE TEMPORADA AMB GALL DINDI AL FORN

Fruita triturada

SÈMOLA AMB VERDURETES DE TEMPORADA AMB TRUITA

Fruita triturada

DIJOUS

SÈMOLA AMB VERDURETES DE TEMPORADA AMB *PEIX BLANC AL FORN

Fruita triturada

SÈMOLA AMB VERDURETES DE TEMPORADA AMB GALL DINDI AL FORN

Fruita triturada

CREMA DE PÈSOLS I CARBASSÓ (pèsols, carbassó, nap, porro, patata) AMB *PEIX BLANC AL FORN

Fruita triturada

CIGRONS **ECO** ESTOFATS AMB VERDURES O VERDURETES DE TEMPORADA AMB PATATA I POLLASTRE

Fruita triturada

DIVENDRES

CREMA DE MONGETES BLANQUES **ECO** I VERDURES AMB POLLASTRE AL FORN

Fruita triturada

BRÒQUIL AMB PATATA **ECO** AMB VEDELLA

Fruita triturada

SÈMOLA AMB VERDURETES DE TEMPORADA AMB POLLASTRE AL FORN

Fruita triturada

COLIFLOR AMB PATATA **ECO** AMB *PEIX BLANC AL FORN

Fruita triturada

Sabies què podem fer gelats saludables casolans?



Es serviran els aliments en base a les indicacions de les famílies i la disponibilitat de producte de la cuina. Dependrà si han introduït o no els aliments. Cada menor segueix una introducció o pauta diferent.



Les fruites són de temporada i proximitat: Nespres, albercocs, poma **ECO** síndria, meló **ECO**, maduixes, pera **ECO**, plàtan **ECO**.

Els vegetals, verdres i hortalisses són de temporada i proximitat: carbassó, pebrot, albergínia, tomàquet, mongeta tendra, patata **ECO**, porro, ceba, alls, col, pastanaga **ECO**.

Els aliments **ECOLÒGICS** que utilitzem en els nostres menús són: 100% les llegums, l'arròs i la pasta.

El dimecres es servirà **pa integral, exclusivament**. La resta de dies es serveix **pa blanc**.

S'utilitza **sal iodada** per cuinar i amanir. Els dijous es serveix **iogurt natural sense sucre**.

Les carns i el pollastre que oferim són de granges de proximitat..

*Els peixos a servir són: abadejo, bacallà, seitons, fogonero, gallineta, llimanda, maires, lluç, rap, sardina.



Teno

Cuina i lleure de proximitat