

JULIOL

TRITURATS

30 DE JUNY AL
4 DE JULIOL

DEL 7 AL 11 DE
JULIOL

DEL 14 AL 15
DE JULIOL

DILLUNS

SÈMOLA AMB
VERDURETES DE
TEMPORADA AMB
TRUITA

Fruita triturada

BRÒQUIL AMB PATATA
ECO AMB TRUITA

Fruita triturada

CREMA DE CARBASSÓ
(carbassó, nap, porro, patata)
AMB TRUITA

Fruita triturada

**VACANCES
D'ESTIU**

DIMARTS

LLENTIES ECO
ESTOFADES AMB
VERDURES
O
VERDURETES DE
TEMPORADA AMB
PATATA I CUIXETES DE
POLLASTRE

Fruita triturada

CREMA DE MONGETES
BLANQUES ECO AMB
VERDURES
O
VERDURETES DE
TEMPORADA AMB
PATATA I *PEIX BLANC
AL FORN

Fruita triturada

SÈMOLA AMB
VERDURETES DE
TEMPORADA AMB
DAUS DE VEDELLA

Fruita triturada

**VACANCES
D'ESTIU**

DIMECRES

CREMA DE CARBASSÓ
(carbassó, porro, patata)
AMB DAUS DE
VEDELLA

Fruita triturada

SÈMOLA AMB
VERDURETES DE
TEMPORADA AMB
POLLASTRE ROSTIT

Fruita triturada

**VACANCES
D'ESTIU**

**VACANCES
D'ESTIU**

DIJOUS

SÈMOLA AMB
VERDURETES DE
TEMPORADA AMB
*PEIX BLANC AL FORN

Fruita triturada

LLENTIES ECO
ESTOFADES AMB MILL
O
VERDURETES DE
TEMPORADA AMB
PATATA I *PEIX BLANC
AL FORN

Fruita triturada

**VACANCES
D'ESTIU**

**VACANCES
D'ESTIU**

DIVENDRES

CIGRONS ECO
ESTOFATS AMB
PATATA
O
VERDURETES DE
TEMPORADA AMB
PATATA I GALL DINDI
AL FORN

Fruita triturada

SÈMOLA AMB
VERDURES I DAUS DE
GALL DINDI

Fruita triturada

**VACANCES
D'ESTIU**

**VACANCES
D'ESTIU**

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: albercocs, paraguaià, préssec, nectarines, síndria, poma ECO, meló ECO, maduixes, prunes, pera ECO, plàtan ECO.

Els vegetals, verdures i hortalisses són de temporada i proximitat: carbassó, pebrot, albergínia, tomàquet, mongeta tendra, patata ECO, ceba, pastanaga ECO, col, coliflor.

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, fagonero, gallineta, llimanda, maires, lluç, rap, sardina.



Teno

Cuina i lleure
de proximitat