



RSIPAC: 26.06772/CAT | RGSEAA: 26.12608/B



DILLUNS 3	DIMARTS 4	DIMECRES 5	DIJOUS 6	DIVENDRES 7
<p>Crema de pastanaga (pastanaga, patata, ceba i llet)</p> <p>Salsitxes de porc a la planxa amb enciam i olives</p> <p>Fruita i pa</p>	<p>Espaguetis amb tomàquet</p> <p>Pit de pollastre a la planxa amb tomàquet amanit</p> <p>Fruita i pa</p>	<p>Pèsols i patata</p> <p>Rosada arrebossada amb enciam i pastanaga</p> <p>logurt i pa</p>	<p>Arròs amb pollastre (pollastre, ceba, tomàquet, albergínia, pastanaga, mongetes verdes i picada ametlles)</p> <p>Truita francesa amb enciam, llombarda i pastanaga</p> <p>Fruita i pa integral</p>	<p>Mongetes blanques estofades (patata, pebrot, tomàquet, ceba, herbes provençals, picada ametlles)</p> <p>Lluç a la marinera (tomàquet, ceba i picada ametlles)</p> <p>Fruita i pa</p>
DILLUNS 10	DIMARTS 11	DIMECRES 12	DIJOUS 13	DIVENDRES 14
<p>FESTIU</p>	<p>FESTIU</p>	<p>Arròs amb salsa de tomàquet</p> <p>Croquetes de pernil ibèric amb escarola</p> <p>logurt i pa</p>	<p>Amanida de pasta vegetal (pasta, blat de moro, pastanaga i olives)</p> <p>Truita d'espínacs i patata amb enciam i sèsam</p> <p>Fruita i pa integral</p>	<p>Mongeta verda i patata bullida</p> <p>Pollastre al forn amb saltejat de pastanaga i ceba</p> <p>Fruita i pa</p>
DILLUNS 17	DIMARTS 18	DIMECRES 19	DIJOUS 20	DIVENDRES 21
<p>Crema de carbassó (carbassó, patata, ceba i llet)</p> <p>Hamburguesa mixta a la planxa amb enciam i tomàquet amanit</p> <p>Fruita i pa</p>	<p>Macarrons al pesto (alfàbrega i formatge)</p> <p>Bacallà arrebossat amb enciam, tomàquet i pastanaga</p> <p>Fruita i pa</p>	<p>Cigrons estofats amb ou dur (patata, pebrot, tomàquet, ceba, ou dur, herbes provençals, picada ametlles)</p> <p>Amanida d'enciam, pastanaga i pipes</p> <p>logurt i pa</p>	<p>Amanida russa vegetal (mongeta verda, pèsols, pastanaga, patata, olives)</p> <p>Salmó al forn amb salsa verda (ceba, mongetes verdes, farina, julivert i brou peix natural)</p> <p>Fruita i pa integral</p>	<p>Arròs amb verdures (ceba, tomàquet, albergínia, pastanaga, mongetes verdes i picada ametlles)</p> <p>Contra cuixa de pollastre al forn amb all i julivert amb tomàquet amanit</p> <p>Fruita i pa</p>
DILLUNS 24	DIMARTS 25	DIMECRES 26	DIJOUS 27	DIVENDRES 28
<p>Espirals tricolor a la carbonara vegetal (llet, ceba i xampinyons)</p> <p>Gall de sant Pere al forn amb tomàquet amanit</p> <p>Fruita i pa</p>	<p>Espinacs i patata bullida</p> <p>Pollastre arrebossat amb enciam i pastanaga</p> <p>Fruita i pa</p>	<p>Llenties estofades (pebrot, arròs, tomàquet, ceba i herbes provençals)</p> <p>Truita de patates i ceba amb enciam i sèsam</p> <p>logurt i pa</p>	<p>Arròs 3 delícies vegetal (pastanaga, pèsols i blat de moro)</p> <p>Lluç al forn amb enciam, tomàquet i pastanaga</p> <p>Fruita i pa integral</p>	<p>Crema de carbassa (carbassa, patata, ceba i llet)</p> <p>Estofat de gall dindi amb mongeta tendra i pastanaga</p> <p>Fruita i pa</p>

Els nostres menús estan supervisats per un dietista - nutricionista col·legiat (CAT001031) i corresponen a les recomanacions de la Generalitat de Catalunya per a una alimentació saludable en la primera infància.

TOTA la pasta alimentària i l'arròs són d'agricultura ecològica, fabricades a Catalunya. TOTES les llegums (cigrons, llenties i mongetes) són del conreu del país i ecològiques.

TOTS els plats estan cuinats amb oli d'oliva. Es servirà oli d'oliva verge extra per amanir. Els iogurts són productes de granja elaborats en una cooperativa d'inserció sociolaboral i són sense sucre.

Els al·lèrgens es troben indicats a les fitxes tècniques.