

Maig

dilluns

dimarts

dimecres

dijous

divendres

			1	2
			FESTIU	FESTIU DE LLIURE DISPOSICIÓ
5 Gaspaxo Remenat d'ous i espàrrecs Fruita i pa integral	6 Amanida de tomàquet amb olives negres i formatge mozzarella Tires d'heura a la planxa amb cuscús integral Fruita i pa integral	7 Amanida verda amb poma i nous Truita de carxofes Fruita i pa integral	8 Patates al forn amb ceba i carbassa Sèpia a la planxa amb julivert Fruita i pa integral	9 Pizza casolana amb tomàquet natural, ceba, albergínia i gall d'indi Fruita
12 Carbassó a la planxa Orada al forn amb llit de patata Fruita i pa integral	13 Amanida de pasta amb poma i formatge Remenat d'ous i xampinyons Fruita i pa integral	14 Albergínia a la planxa Ous a la florentina Fruita i pa integral	15 Amanida russa Tonyina a la planxa amb pebre negre Fruita i pa integral	16 Crema de remolatxa Llesca de pa integral amb alvocat, llavors de sèsam i formatge Fruita
19 Espàrrecs a la planxa Truita d'alls tendres Fruita i pa integral	20 Crispetes de coliflor al forn amb llimona i pebre Bacallà a la planxa Fruita i pa integral	21 Rodanxes d'albergínia al forn amb mel Dauets de pollastre adobats Fruita i pa integral	22 Vichyssoise Salmó a la llimona Fruita i pa integral	23 Bowl d'arròs integral amb verdures, mango, salsa de soja i pollastre Fruita
26 Sopa de ceba Lluç a la planxa amb raig de llimona Fruita i pa integral	27 Espaguetis integrals amb verdures, salmó i formatge Filadèlfia Fruita i pa integral	28 Saltejat d'espàrrecs verds i carbassa Ous Benedict Fruita i pa integral	29 Amanida de síndria i formatge feta Pollastre a la planxa amb cúrcuma Fruita i pa integral	30 Wok de verdures Llesca de pa integral amb tomàquet a rodanxes i sardines Fruita

LA FRUITA SERÀ DE TEMPORADA I DE PRÒXIMITAT. Els nostres menús estan supervisats per dietistes - nutricionistes col·legiats (Núm. CAT000874 i Núm. CAT001899) 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 certificats pel CCPAE (Consell Català de la Producció Agrària Ecològica). Les postres làcties són productes de granja elaborats amb sistemes de producció ecològica. Els al·lèrgens es troben indicats a les fitxes tècniques.
RSIPAC: 26.06772/CAT RGSEAA: 26.12608/B