

MAIG

Basal

Dilluns

Dimarts

Dimecres

Dijous

Divendres

4 ESPAGUETIS A LA CARBONARA ESTOFAT DE VEDELLA AMB VERDURETES FRUITA I PA INTEGRAL	5 CIGRONS SALTATS AMB ESPINACS TRUITA DE PERNIL I FORMATGE AMB TOMÀQUET AMANIT I OLIVES FRUITA I PA INTEGRAL	6 MONGETES VERDES I PATATA CONTRA CUIXA DE POLLASTRE A LA LLIMONA AMB ENCIAM I PASTANAGA IOGURT ECO I PA INTEGRAL	7 CREMA DE VERDURES (PORRO, PASTANAGA, I BROCOLI) AMB CROSTONS AMANIDA DE MONGETA BLANCA (AMB TONYINA I OLIVES) FRUITA I PA INTEGRAL	8 ARRÒS AMB CALAMARS I GAMBETES SEITONS ARREBOSSATS AMB TOMÀQUET CIREROL I BLAT DE MORO FRUITA I PA INTEGRAL
11 MACARRONS NAPOLITANA AMB FORMATGE RATLLAT (OPCIONAL) DAUS DE POLLASTRE AL CURRI SUAU AMB COGOMBRE I OLIVES FRUITA I PA INTEGRAL	12 CREMA CARBASSA AMB ROSTES DE PERNIL AMANIDA DE CIGRONS (TOMÀQUET, OLIVES I OU DUR) FRUITA I PA INTEGRAL	13 PAELLA DE VERDURES (MONGETA VERDA, SOFREGIT DE TOMÀQUET I CEBA PEBROT VERD I VERMELL) BACALLÀ FREGIT AMB CANONGES I BLAT DE MORO IOGURT ECO I PA INTEGRAL	14 LLENTIES ESTOFADES TRUITA DE CARBASSÓ AMB ENCIAM I PASTANAGA FRUITA I PA INTEGRAL	15 PÈSOLS I PATATA HAMBURGUESA DE VEDELLA AMB AMANIDA DE TOMÀQUET I FORMATGE FRUITA I PA INTEGRAL
18 ARRÒS TRES DELÍCIES TRUITA DE FORMATGE AMB PASTANAGA RATLLADA, OLIVES I BLAT DE MORO FRUITA I PA INTEGRAL	19 CREMA DE PASTANAGA AMB CROSTONS LLIBRETS DE LLOM AMB FORMATGE I AMANIDA FRUITA I PA INTEGRAL	20 MONGETES BLANQUES ESTOFADES SALMÓ A LA TARONJA AMB CANONGES I TOMÀQUET IOGURT ECO I PA INTEGRAL	21 AMANIDA DE PASTA (DAUS DE GALL DINDI, ENCIAM, BLAT DE MORO I TOMÀQUET CICEROL) FINGERS DE MOZZARELLA AMB PASTANAGA AL FORN FRUITA I PA INTEGRAL	22 FESTA
25 FESTA	26 AMANIDA DE LLENTIES (TOMÀQUET, TONYINA, OLIVES I PASTANAGA) OUS AMB TOMÀQUET GRATINATS AMB FORMATGE FRUITA I PA INTEGRAL	27 FIDEUS AMB VERDURES MANDONGUILLES DE SOJA AMB SAMFAINA IOGURT ECO I PA INTEGRAL	28 TRICOLOR DE VERDURES LLUÇ AL FORN AMB SALSETA, TOMÀQUET CIREROL I OLI D'ALFÀBREGA FRUITA I PA INTEGRAL	29 MENÚ ESCOLLIT PER 6È AMANIDA DE PASTA POLLASTRE ARREBOSSAT AMB AMANIDA NATILLES O FRUITA + PA INTEGRAL

(Núm. CR001100 i Núm. CR002326) 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 certificada pel CCPAE (Consell Català de la Producció Agrària Ecològica). Les postres làcties són productes de granja elaborats amb sistemes de producció ecològica.

RSIPAC: 26.06772/CAT - RGSEAA: 26.12608/B - Els al·lèrgens es troben indicats a les fitxes tècniques.