

Juny

Propostes de sopars

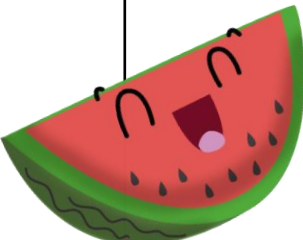
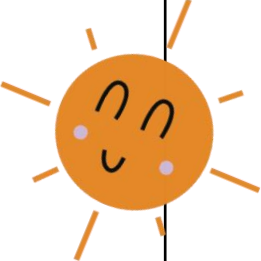
Dilluns

Dimarts

Dimecres

Dijous

Divendres

1 Salmorejo Ous durs saltejats amb cuscús integral Fruita/ logurt	2 Meló amb pernil Pollastre saltejat amb ceba i cúrcuma Fruita/ logurt	3 Gaspaxo Remenat d'ou i pernil Amb pa amb tomàquet Fruita	4 Crema de verdures Bacallà esqueixat amb verdures Fruita/ logurt	5 Amanida de tomàquet i formatge Mandonguilles de cigrons Fruita/ logurt
8 Crema de verdures Truita francesa amb amanida Fruita/ logurt	9 Amanida de pasta Seitons arrebossats Fruita/ logurt	10 Verdura amb patata Pollastre planxa amb amanida Fruita i pa integral	11 Coliflor gratinada Truita de patates i ceba Fruita/ logurt	12 Saltat de verdures Llom a la planxa amb herbes provençals Fruita/ logurt
15 Gaspaxo Fajites de pollastre Fruita/ logurt	16 Mongeta verda saltada amb pernil Peix al forn Amb patata caliu Fruita/ logurt	17 Amanida verda Torrada amb escalivada i tonyina Fruita	18 Arròs amb verdures i truita Fruita/ logurt	19 Salmó a la planxa amb verduretes saltades Fruita/ logurt
  				

LA FRUITA SERÀ DE TEMPORADA I DE PROXIMITAT. Els nostres menús estan supervisats per dietistes nutricionistes col·legiats (Núm. CAT001186 i Núm. CAT002326) 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.