

TRITURATS

JULIOL

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