

Dilluns

Dimarts

Dimecres

Dijous

Divendres

	25-jun	26-jun	27-jun	28-jun	29-jun	
JUNY	Arròs amb tomàquet Truita de carbassó amb amanida de cogombre i olives	Espaguetis a la bolonyesa Llom arrebossat amb amanida d'enciams	Mongeta verda amb patates Pollastre al forn amb amanida d'enciams i cogombre	SORTIDA	Empedrat de cigrons Peix de mercat amb amanida d'enciams i tomàquet	
	2	3	4		5	6
	Macarrons a la napolitana Truita de patates amb amanida de tomàquet	Amanida de lleties Llibrets amb amanida d'enciams i cogombre	Crema tèbia de pastanaga i patata Hamburguesa amb patates xips		SORTIDA	Arròs tres delícies (truita, pernil dolç i pastanaga) Peix de mercat amb amanida d'enciams
9	10	11	12	13		
Amanida d'arròs Cap de llom al forn amb patata panadera	Crema de carbassó Salsitxes de pollastre amb amanida d'enciams, tomàquet i cogombre	Empedrat de mongetes Truita de pernil dolç amb amanida d'enciams i olives	SORTIDA	Espirals amb pesto d'espínacs Peix de mercat amb amanida d'enciams		
16	17	18		19	20	
Arròs amb tomàquet Botifarra amb ceba al forn i gaspatxo	Macarrons a la carbonara s/ou Truita de formatge amb amanida d'enciams i olives	Crema de verdura Pollastre al forn amb tomàquet i ceba		SORTIDA	Pica-pica Pizza de pernil	
23	24	25	26		27	
Mongeta verda amb patates Carn magra arrebossada amb amanida de tomàquet i cogombre	Amanida russa Croquetes amb patates xips	Amanida de pasta Truita de carbassó amb amanida d'enciams amb olives	SORTIDA		Empedrat de lleties Peix de mercat amb amanida d'enciams	



Tots els àpats s'acompanyen amb pa.

El peix fresc de mercat es cuinarà amb la tècnica culinària adient per cada tipus de peix. Si és fregit la guarnició serà amanida, si és al forn anirà amb patates panaderes i verdures.

El dia de consum de fruita es pot veure modificat en funció de la maduresa de la mateixa.

Tots els plats estan elaborats pels cuiners del centre a partir d'ingredients frescos, de temporada i amb un mínim de producte ecològic i de proximitat.

Les guarnicions dels plats gairebé sempre són amanides amb enciams variats i altres ingredients de temporada: pastanaga, olives, pipes, panses, sèsam torrat, llavors de lli...

Aquests menús estan subjectes a variacions per no disponibilitat en el mercat d'algun producte de temporada.

Els menús estan revisats per en David Caballé i Gabor Smit dietista ADITEC: 0009

POSTRES

Fruita del temps	Gelat	Fruita del temps	Fruita del temps	Fruita del temps
------------------	-------	------------------	------------------	------------------

Dilluns

Dimarts

Dimecres

Dijous

Divendres

25-jun	26-jun	27-jun	28-jun	29-jun
<p>Arròs amb tomàquet</p> <hr/> <p>Truita de carbassó amb amanida de cogombre i olives</p>	<p>Espaguetis a la napolitana</p> <hr/> <p>Proteïna vegetal amb amanida d'enciams</p>	<p>Mongeta verda amb patates</p> <hr/> <p>Seità amb amanida d'enciams i cogombre</p>	SORTIDA	<p>Empedrat de cigrons</p> <hr/> <p>Truita de pastanaga amb amanida d'enciams i tomàquet</p>
2	3	4	5	6
<p>Macarrons a la napolitana</p> <hr/> <p>Truita de patates amb amanida de tomàquet</p>	<p>Amanida de lleties</p> <hr/> <p>Proteïna vegetal amb amanida d'enciams i cogombre</p>	<p>Crema tèbia de pastanaga i patata</p> <hr/> <p>Hamburguesa vegetal amb patates xips</p>	SORTIDA	<p>Arròs tres delícies (truita, mongeta i pastanaga)</p> <hr/> <p>Truita de verdura amb amanida d'enciams</p>
9	10	11	12	13
<p>Amanida d'arròs</p> <hr/> <p>Proteïna vegetal amb patata panadera</p>	<p>Crema de carbassó</p> <hr/> <p>Salsitxes vegetals amb amanida d'enciams, tomàquet i cogombre</p>	<p>Empedrat de mongetes</p> <hr/> <p>Truita de pastanaga amb amanida d'enciams i olives</p>	SORTIDA	<p>Espirals amb pesto d'espínacs</p> <hr/> <p>Truita de verdura amb amanida d'enciams</p>
16	17	18	19	20
<p>Arròs amb tomàquet</p> <hr/> <p>Proteïna vegetal amb ceba al forn i gaspatxo</p>	<p>Macarrons a la carbonara amb xampinyons s/ou i s/bacon</p> <hr/> <p>Truita de verdura amb amanida d'enciams i olives</p>	<p>Crema de verdura</p> <hr/> <p>Proteïna vegetal amb tomàquet i ceba</p>	SORTIDA	<p>Pica-pica</p> <hr/> <p>Pizza vegetal</p>
23	24	25	26	27
<p>Mongeta verda amb patates</p> <hr/> <p>Proteïna vegetal amb amanida de tomàquet i cogombre</p>	<p>Amanida russa s/tonyina</p> <hr/> <p>Croquetes de verdures amb patates xips</p>	<p>Amanida de pasta</p> <hr/> <p>Truita de carbassó amb amanida d'enciams amb olives</p>	SORTIDA	<p>Empedrat de lleties</p> <hr/> <p>Truita de verdura amb amanida d'enciams</p>



Tots els àpats s'acompanyen amb pa.

El peix fresc de mercat es cuinarà amb la tècnica culinària adient per cada tipus de peix. Si és fregit la guarnició serà amanida, si és al forn anirà amb patates panaderes i verdures.

El dia de consum de fruita es pot veure modificat en funció de la maduresa de la mateixa.

Tots els plats estan elaborats pels cuiners del centre a partir d'ingredients frescos, de temporada i amb un mínim de producte ecològic i de proximitat.

Les guarnicions dels plats gairebé sempre són amanides amb enciams variats i altres ingredients de temporada: pastanaga, olives, pipes, panses, sèsam torrat, llavors de lli...

Aquests menús estan subjectes a variacions per no disponibilitat en el mercat d'algun producte de temporada.

Els menús estan revisats per en David Caballé i Gabor Smit dietista ADITEC: 0009

POSTRES

Fruita del temps	Gelat	Fruita del temps	Fruita del temps	Fruita del temps
------------------	-------	------------------	------------------	------------------

Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
25-jun	26-jun	27-jun	28-jun	29-jun
Arròs amb tomàquet Truita de carbassó amb amanida de cogombre i olives	Espaguetis s/gluten a la bolonyesa Llom arrebossat s/gluten amb amanida d'enciams	Mongeta verda amb patates Pollastre al forn amb amanida d'enciams i cogombre	SORTIDA	Empedrat de cigrons Peix de mercat amb amanida d'enciams i tomàquet
2	3	4	5	6
Macarrons s/gluten a la napolitana Truita de patates amb amanida de tomàquet	Amanida de lleties Llibrets s/gluten amb amanida d'enciams i cogombre	Crema tèbia de pastanaga i patata Hamburguesa s/gluten amb patates xips	SORTIDA	Arròs tres delícies (truita, pernil dolç i pastanaga) Peix de mercat amb amanida d'enciams
9	10	11	12	13
Amanida d'arròs Cap de llom al forn amb patata panadera	Crema de carbassó Salsitxes s/gluten de pollastre amb amanida d'enciams, tomàquet i cogombre	Empedrat de mongetes Truita de pernil dolç amb amanida d'enciams i olives	SORTIDA	Espirals s/gluten amb pesto d'espinacs Peix de mercat amb amanida d'enciams
16	17	18	19	20
Arròs amb tomàquet Botifarra s/gluten amb ceba al forn i gaspatxo	Macarrons s/gluten a la carbonara s/ou Truita de formatge amb amanida d'enciams i olives	Crema de verdura Pollastre al forn amb tomàquet i ceba	SORTIDA	Pica-pica Pizza s/gluten de pernil
23	24	25	26	27
Mongeta verda amb patates Carn magra arrebossada s/gluten amb amanida de tomàquet i cogombre	Amanida russa Croquetes s/gluten amb patates xips	Amanida de pasta s/gluten Truita de carbassó amb amanida d'enciams amb olives	SORTIDA	Empedrat de lleties Peix de mercat amb amanida d'enciams



Tots els àpats s'acompanyen amb pa.

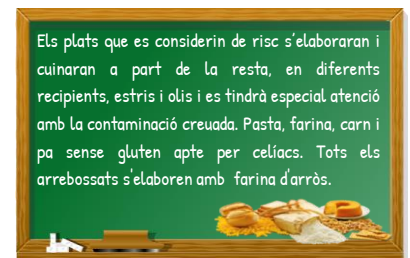
El peix fresc de mercat es cuinarà amb la tècnica culinària adient per cada tipus de peix. Si és fregit la guarnició serà amanida, si és al forn anirà amb patates panaderes i verdures.

El dia de consum de fruita es pot veure modificat en funció de la maduresa de la mateixa. Tots els plats estan elaborats pels cuiners del centre a partir d'ingredients frescos, de temporada i amb un mínim de producte ecològic i de proximitat.

Les guarnicions dels plats gairebé sempre són amanides amb enciams variats i altres ingredients de temporada: pastanaga, olives, pipes, panses, sèsam torrat, llavors de lli...

Aquests menús estan subjectes a variacions per no disponibilitat en el mercat d'algun producte de temporada.

Els menús estan revisats per en David Caballé i Gabor Smit dietista ADITEC: 0009



POSTRES

Fruita del temps	Gelat s/gluten	Fruita del temps	Fruita del temps	Fruita del temps
------------------	----------------	------------------	------------------	------------------

Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
25-jun	26-jun	27-jun	28-jun	29-jun
Arròs amb tomàquet ----- Truita de carbassó amb amanida de cogombre i olives	Espaguetis a la bolonyesa s/lactosa Llom arrebossat amb amanida d'enciams	Mongeta verda amb patates ----- Pollastre al forn amb amanida d'enciams i cogombre	SORTIDA	Empedrat de cigrons ----- Peix de mercat amb amanida d'enciams i tomàquet
2	3	4	5	6
Macarrons a la napolitana ----- Truita de patates amb amanida de tomàquet	Amanida de lleties Llibrets s/lactosa amb amanida d'enciams i cogombre	Crema tèbia de pastanaga i patata Hamburguesa s/lactosa amb patates xips	SORTIDA	Arròs tres delícies (truita, pernil dolç s/lactosa i pastanaga) Peix de mercat amb amanida d'enciams
9	10	11	12	13
Amanida d'arròs ----- Cap de llom al forn amb patata panadera	Crema de carbassó Salsitxes s/lactosa de pollastre amb amanida d'enciams, tomàquet i cogombre	Empedrat de mongetes Truita de pernil dolç s/lactosa amb amanida d'enciams i olives	SORTIDA	Espirals amb pesto d'espinacs s/lactosa Peix de mercat amb amanida d'enciams
16	17	18	19	20
Arròs amb tomàquet Botifarra s/lactosa amb ceba al forn i gaspatxo	Macarrons a la carbonara s/lactosa i s/ou Truita de verdura amb amanida d'enciams i olives	Crema de verdura ----- Pollastre al forn amb tomàquet i ceba	SORTIDA	Pica-pica Pizza de pernil s/lactosa
23	24	25	26	27
Mongeta verda amb patates ----- Carn magra arrebossada amb amanida de tomàquet i cogombre	Amanida russa amb maionesa s/lactosa Croquetes s/lactosa amb patates xips	Amanida de pasta ----- Truita de carbassó amb amanida d'enciams amb olives	SORTIDA	Empedrat de lleties ----- Peix de mercat amb amanida d'enciams
POSTRES				
Fruita del temps	Gelat s/lactosa	Fruita del temps	Fruita del temps	Fruita del temps



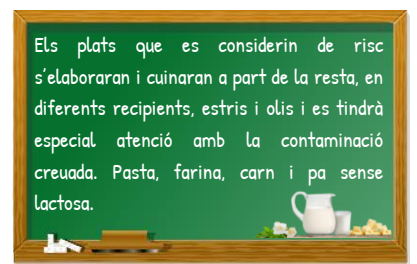
Tots els àpats s'acompanyen amb pa.
El peix fresc de mercat es cuinarà amb la tècnica culinària adient per cada tipus de peix. Si és fregit la guarnició serà amanida, si és al forn anirà amb patates panaderes i verdures.

El dia de consum de fruita es pot veure modificat en funció de la maduresa de la mateixa. Tots els plats estan elaborats pels cuiners del centre a partir d'ingredients frescos, de temporada i amb un mínim de producte ecològic i de proximitat.

Les guarnicions dels plats gairebé sempre són amanides amb enciams variats i altres ingredients de temporada: pastanaga, olives, pipes, panses, sèsam torrat, llavors de lli...

Aquests menús estan subjectes a variacions per no disponibilitat en el mercat d'algun producte de temporada.

Els menús estan revisats per en David Caballé i Gabor Smit dietista ADITEC: 0009



Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
25-jun	26-jun	27-jun	28-jun	29-jun
Arròs amb tomàquet Peix al forn amb amanida de cogombre i olives	Espaguetis a la bolonyesa Llom arrebossat s/ou amb amanida d'enciams	Mongeta verda amb patates Pollastre al forn amb amanida d'enciams i cogombre	SORTIDA	Empedrat de cigrons s/ou Peix de mercat amb amanida d'enciams i tomàquet
2	3	4	5	6
Macarrons a la napolitana Peix al forn amb amanida de tomàquet	Amanida de lleties Llibrets s/ou amb amanida d'enciams i cogombre	Crema tèbia de pastanaga i patata Hamburguesa s/ou amb patates xips	SORTIDA	Arròs tres delícies (mongeta, pernil dolç i pastanaga) Peix de mercat amb amanida d'enciams
9	10	11	12	13
Amanida d'arròs Cap de llom al forn amb patata panadera	Crema de carbassó Salsitxes s/ou de pollastre amb amanida d'enciams, tomàquet i cogombre	Empedrat de mongetes s/ou Peix al forn amb amanida d'enciams i olives	SORTIDA	Espirals amb pesto d'espínacs Peix de mercat amb amanida d'enciams
16	17	18	19	20
Arròs amb tomàquet Botifarra s/ou amb ceba al forn i gaspatxo	Macarrons a la carbonara s/ou Peix al forn amb amanida d'enciams i olives	Crema de verdura Pollastre al forn amb tomàquet i ceba	SORTIDA	Pica-pica Pizza de pernil
23	24	25	26	27
Mongeta verda amb patates Carn magra arrebossada s/ou amb amanida de tomàquet i cogombre	Amanida russa s/ou Croquetes s/ou amb patates xips	Amanida de pasta Peix al forn amb amanida d'enciams amb olives	SORTIDA	Empedrat de lleties Peix de mercat amb amanida d'enciams



Tots els àpats s'acompanyen amb pa.

El peix fresc de mercat es cuinarà amb la tècnica culinària adient per cada tipus de peix. Si és fregit la guarnició serà amanida, si és al forn anirà amb patates panaderes i verdures.

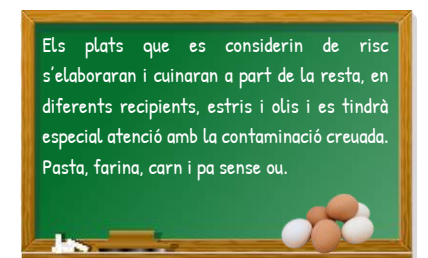
El dia de consum de fruita es pot veure modificat en funció de la maduresa de la mateixa.

Tots els plats estan elaborats pels cuiners del centre a partir d'ingredients frescos, de temporada i amb un mínim de producte ecològic i de proximitat.

Les guarnicions dels plats gairebé sempre són amanides amb enciams variats i altres ingredients de temporada: pastanaga, olives, pipes, panses, sèsam torrat, llavors de lli...

Aquests menús estan subjectes a variacions per no disponibilitat en el mercat d'algun producte de temporada.

Els menús estan revisats per en David Caballé i Gabor Smit dietista ADITEC: 0009



Els plats que es considerin de risc s'elaboraran i cuinaran a part de la resta, en diferents recipients, estris i olis i es tindrà especial atenció amb la contaminació creuada. Pasta, farina, carn i pa sense ou.

POSTRES

Fruita del temps	Gelat s/ou	Fruita del temps	Fruita del temps	Fruita del temps
------------------	------------	------------------	------------------	------------------

Dilluns

Dimarts

Dimecres

Dijous

Divendres

25-jun	26-jun	27-jun	28-jun	29-jun
<p>Arròs amb tomàquet</p> <hr/> <p>Truita de carbassó amb amanida de cogombre i olives</p>	<p>Espaguetis a la bolonyesa</p> <hr/> <p>Llom arrebossat amb amanida d'enciams</p>	<p>Mongeta verda amb patates</p> <hr/> <p>Pollastre al forn amb amanida d'enciams i cogombre</p>	SORTIDA	<p>Empedrat de cigrons</p> <hr/> <p>Peix de mercat amb amanida d'enciams i tomàquet</p>
2	3	4	5	6
<p>Macarrons a la napolitana</p> <hr/> <p>Truita de patates amb amanida de tomàquet</p>	<p>Amanida de llenties</p> <hr/> <p>Llibrets amb amanida d'enciams i cogombre</p>	<p>Crema tèbia de pastanaga i patata</p> <hr/> <p>Hamburguesa amb patates xips</p>	SORTIDA	<p>Arròs tres delícies (truita, pernil dolç i pastanaga)</p> <hr/> <p>Peix de mercat amb amanida d'enciams</p>
9	10	11	12	13
<p>Amanida d'arròs</p> <hr/> <p>Cap de llom al forn amb patata panadera</p>	<p>Crema de carbassó</p> <hr/> <p>Salsitxes de pollastre amb amanida d'enciams, tomàquet i cogombre</p>	<p>Empedrat de mongetes</p> <hr/> <p>Truita de pernil dolç amb amanida d'enciams i olives</p>	SORTIDA	<p>Espirals a la napolitana</p> <hr/> <p>Peix de mercat amb amanida d'enciams</p>
16	17	18	19	20
<p>Arròs amb tomàquet</p> <hr/> <p>Botifarra amb ceba al forn i gaspatxo</p>	<p>Macarrons a la carbonara s/ou</p> <hr/> <p>Truita de formatge amb amanida d'enciams i olives</p>	<p>Crema de verdura</p> <hr/> <p>Pollastre al forn amb tomàquet i ceba</p>	SORTIDA	<p>Pica-pica</p> <hr/> <p>Pizza de pernil</p>
23	24	25	26	27
<p>Mongeta verda amb patates</p> <hr/> <p>Carn magra arrebossada amb amanida de tomàquet i cogombre</p>	<p>Amanida russa</p> <hr/> <p>Croquetes amb patates xips</p>	<p>Amanida de pasta</p> <hr/> <p>Truita de carbassó amb amanida d'enciams amb olives</p>	SORTIDA	<p>Empedrat de llenties</p> <hr/> <p>Peix de mercat amb amanida d'enciams</p>



Tots els àpats s'acompanyen amb pa.

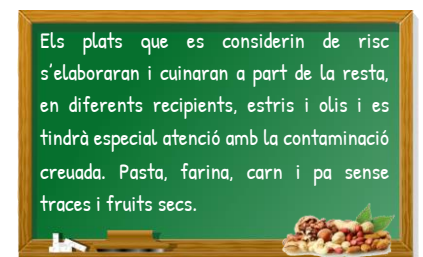
El peix fresc de mercat es cuinarà amb la tècnica culinària adient per cada tipus de peix. Si és fregit la guarnició serà amanida, si és al forn anirà amb patates panaderes i verdures.

El dia de consum de fruita es pot veure modificat en funció de la maduresa de la mateixa.

Tots els plats estan elaborats pels cuiners del centre a partir d'ingredients frescos, de temporada i amb un mínim de producte ecològic i de proximitat.

Les guarnicions dels plats gairebé sempre són amanides amb enciams variats i altres ingredients de temporada: pastanaga, olives, pipes, panses, sèsam torrat, llavors de lli... Aquests menús estan subjectes a variacions per no disponibilitat en el mercat d'algun producte de temporada.

Els menús estan revisats per en David Caballé i Gabor Smit dietista ADITEC: 0009



POSTRES

Fruita del temps	Gelat s/fruits secs	Fruita del temps	Fruita del temps	Fruita del temps
------------------	---------------------	------------------	------------------	------------------