



SÒLID JUNY 2025



DILLUNS 2	DIMARTS 3	DIMECRES 4	DIJOUS 5	DIVENDRES 6
Cigrons estofats amb patata i pastanaga	Arròs amb salsa de tomàquet natural	Mongetes verdes amb patata i AOVE	Fideus de cassola amb verdures G,A	Crema de carbassó
Hamburguesa de quinoa amb salsa de pèsols G	Truita francesa H	Filet de lluç arrebossat al forn G,P	Botifarra de pagès amb salsa de porros D	Pollastre al forn amb salsa d'albergínia
Iogurt natural L	Fruita de temporada	Fruita de temporada	Fruita de temporada	Iogurt natural L
DILLUNS 9	DIMARTS 10	DIMECRES 11	DIJOUS 12	DIVENDRES 13
FESTA	Crema de verdures amb quinoa	Amanida de pasta amb poma, blat de moro i pastanaga G	Llenties estofades amb bulgur G	Pèsols amb patata i ceba
	Truita de patata i ceba H	Hamburguesa de vedella amb salsa de cogombre D	Tofu amb bolonyesa S,D	Gall dindi estofat amb carbassó i pastanaga
	Fruita de temporada	Fruita de temporada	Iogurt natural L	Fruita de temporada
DILLUNS 16	DIMARTS 17	DIMECRES 18	DIJOUS 19	DIVENDRES 20
Brou de verdures amb cuscús G,A	Cigrons estofats amb patata i pastanaga	Guisat de verdures	Amanida d'arròs amb blat de moro, pastanaga i olives	Crema de coliflor amb pastanaga
Bunyols de bacallà cuits al forn G,P,H	Seitan amb salsa de bolets G,S	Mandonguilles de vedella amb tomàquet fresc	Truita francesa H	Pit de pollastre al forn amb salsa de carbassó
Fruita de temporada	Fruita de temporada	Iogurt natural L	Fruita de temporada	Fruita de temporada
DILLUNS 23	DIMARTS 24	DIMECRES 25	DIJOUS 26	DIVENDRES 27
FESTA	FESTA	Crema de pastanaga	Espaguetis integrals amb salsa de tomàquet natural G	Mongetes verdes amb patata i AOVE
		Gall dindi al forn amb salsa de bròquil	Ous remenats amb bolets H	Lluç al forn amb salsa de porro P
		Iogurt natural L	Fruita de temporada	Fruita de temporada
DILLUNS 30				
Brou de verdures amb pasta G,A				
Truita de patata i ceba H				
Fruita de temporada				

CAP A UN MENÚ MÉS SALUDABLE I SOSTENIBLE

- Augmentem la presència de llegums.
- Les nostres fruites i verdures són més ecològiques i de proximitat, canviant la fruita segons la temporada.
- Els llegums, arròs, pasta, bulgur, seitan, quinoa, tofu (soja no transgènica) i ous que utilitzem per preparar els nostres plats també són d'origen ecològic.
- No afegim sucre als nostres plats, per la qual cosa els iogurts que servim són naturals i sense sucre. Sempre utilitzem Oli d'Oliva Verge Extra (AOVE).
- Les nostres pastes són integrals facilitant la digestió
- Incloem pa blanc o integral, a elecció del centre, cada dia.
- Per garantir una bona salut, hem reduït els aliments processats i eliminat tots els fregits.