



*La cuina es reserva el dret de modificar algun àpat si així ho considera necessari

**Menús supervisats per Núria Duran Martí Col·legiada Codinucats (Col·legi de Dietistes-Nutricionistes de Catalunya) num CAT000833

Maig

<p>3</p> <p>Mongeta tendra saltejada amb ceba</p> <p>Hamburguesa amb albergínia al forn</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>4</p> <p>Cigrons amb verdures</p> <p>Croquetes de bacallà amb tomàquet amanit</p> <p>logurt natural</p>	<p>5</p> <p>Espirals amb pesto</p> <p>Remenat de xampinyons amb escarola i cogombre</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>6</p> <p>Sopa de pasta</p> <p>Brotxeta de pollastre amb escalivada</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>7</p> <p>Arròs amb salsa de tomàquet</p> <p>Lluç al forn amb porro</p> <p>Fruita del temps</p>
<p>10</p> <p>Amanida camperola (patata, ceba, tomàquet i pebrot vermell)</p> <p>Gall d'indi estofat</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>11</p> <p>Crema de carbassa</p> <p>Salmó al forn amb ceba i tomàquet</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>12</p> <p>Macarrons integrals amb salsa de tomàquet</p> <p>Truita de carbassó</p> <p>Gelat de tarrina</p>	<p>13</p> <p>Menestra</p> <p>Bastonets pollastre amb arròs basmanti de guarnició</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>14</p> <p>Amanida tèbia de lleties</p> <p>Peix del dia</p> <p>Fruita del temps</p>
<p>17</p> <p>Amanida de quinoa amb mango, nous i enciam</p> <p>Llom amb tomàquet amanit</p> <p>Fruita</p>	<p>18</p> <p>Crema de verdures</p> <p>Bacallà amb samfaina</p> <p>logurt natural</p>	<p>19</p> <p>Sopa de pistons</p> <p>Remenat d'alls tendres amb escarola, poma i panses</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>20</p> <p>Llacets amb ceba</p> <p>Salsitxes de pollastre amb xips</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>21</p> <p>Amanida verda amb tomàquet, pastanaga, olives i tonyina</p> <p>Cigrons guisats</p> <p>Fruita del temps</p>
<p>24</p> <p>Festiu lliure disposició</p>	<p>25</p> <p>Sopa de peix</p> <p>Gall d'indi planxa amb tastet d'humus</p> <p>logurt natural</p>	<p>26</p> <p>Amanida d'espirlals</p> <p>Lluç a la romana amb tires d'albergínia al forn</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>27</p> <p>Vichyssoise</p> <p>Cigrons estofats amb sèpia</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>28</p> <p>Cuscús amb verdures</p> <p>Pollastre rostit</p> <p>Fruita del temps</p>
<p>31</p> <p>Amanida grega (tomàquet, cogombre, formatge i olives)</p> <p>Hamburguesa vegetal</p> <p>Fruita del temps</p>				

Juny

	<p>1</p> <p>Sopa de pistons</p> <p>Truita de patata i ceba amb escarola, poma i panses</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>2</p> <p>Amanida d'espirlals (cherry, poma, olives, pastanaga ratllada)</p> <p>Estofat de gall d'indi amb escalivada</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>3</p> <p>Bledes amb patata</p> <p>Botifarra al forn amb tomàquet amanit</p> <p>logurt natural</p>	<p>4</p> <p>Crema de cigrons amb rostos</p> <p>Filet de lluç amb pastanaga i olives</p> <p>Fruita del temps</p>
<p>7</p> <p>Patata, bròquil i pastanaga</p> <p>Salmó amb anet i porro</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>8</p> <p>Arròs tres delícies</p> <p>Cuixetes de pollastre al forn</p> <p>Macèdonia</p>	<p>9</p> <p>Amanida de mesclum amb formatge fresc, xerry i nous</p> <p>Canelons</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>10</p> <p>Ensaladilla</p> <p>Llom amb salsa de formatge i ceba</p> <p>Fruita el temps</p>	<p>11</p> <p>Pèsols salats amb pernil i ceba</p> <p>Cretes de tonyina</p> <p>logurt natural</p>
<p>14</p> <p>Macarrons integrals amb pesto</p> <p>Bunyols de bacalla amb enciam</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>15</p> <p>Vichyssoise</p> <p>Mandonguilles amb pèsols</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>16</p> <p>Amanida camperola (patata, ceba, tomàquet i pebrot)</p> <p>Pollastre arrebossat amb enciam</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>17</p> <p>Amanida grega (tomàquet, cogombre, formatge, olives)</p> <p>Cigrons guisats amb carbassa i ceba</p> <p>Làctic</p>	<p>18</p> <p>Sopa de peix amb arròs</p> <p>Salmó amb samfaina</p> <p>Plàtan amb xocolatada</p>
<p>21</p> <p>Menestra</p> <p>Brotxetes de pollastre amb carbassó arrebossat</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>22</p> <p>Vermut: Formatge a daus, olives i refresc.</p> <p>Hamburguesa amb enciam, tomàquet, formatge i xips</p> <p>Gelat</p>	<p>23</p>	<p>24</p>	<p>25</p>
<p>28</p>	<p>29</p>	<p>30</p>		