



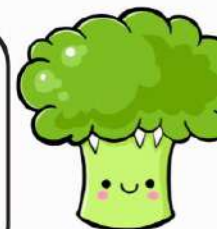
MENÚ

TÚRBULA PETITS

MAIG 2026



Turbula Petits
escola bressol



4 Arròs integral amb
verdures

Trita de carbassó amb
enciam, tomàquet i olives

Fruita

5 Pèsols amb patates

Pit de pollastre planza amb
pebrot vermell escalivat

logurt

6 Crema de verdures
(all porro, carbassó,
pastanaga i patates)

Cigrons sofregits amb ceba
tomàquet

Fruita

7 Sopa de peix amb
galets

Hamburguesa de vedella
amb vedella

Fruita

8 Pasta de lleties
amb formatge
parmesà

Peix fresc amb tomàquet
amanit i pastanaga

Fruita

11 Lleties a la
jardinera

Hamburguesa vegetal
amb formatge

Fruita

12 Puré de carbassó
i all porro

Pollastre rostit

Fruita

13 Arròs blanc amb
tomàquet

Trita francesa amb
pastanaga, iceberg i olives

Fruita

14 Macarrons integrals
amb bolonyesa vegetal

Peix fresc amb
amanida verda

logurt

15 Bledes amb patates
bullides

Salsitxes de porc amb
samfaina (carbassó,
albergínia, pebrot i tomàquet)

Fruita

18 Crema de
carbassa

Gall
d'indi estofat

Fruita

19 Arròs tres delícies
amb pèsols, blat de moro,
pastanaga i pernil dolç

Trita francesa amb enciam,
rave i tomàquet

Fruita

20 Mongeta tendra
amb patates

Mandonguilles de vedella
en salsa

logurt

21 Mongetes seques
estofades

Pit de pollastre amb
verdures

Fruita

22 Estofat de patates

Peix fresc al forn amb
ceba i tomàquet

Gelats

25

FESTIU

26 Arròs amb pollastre i
verdures

Trita de patata amb
amanida

logurt

27 Minestra de
verdures

Cuixetes de pollastre
rostites

Fruita

28 Espaguetis integral
napolitana

Peix fresc amb enciam,
blat de moro i olives

Fruita

29 Lleties de l'àvia
(amb verdures)

Amanida de patata (patata,
tonyina, olives, pastana i
ou)

Fruita



Els nostres proveïdors són
de proximitat i serveixen productes
de màxima qualitat



Ens basem en les guies
d'alimentació saludable
de la Generalitat de Catalunya



Utilitzem l'oli d'oliva
verge per amanir



Utilitzem la sal iodada
en totes les
preparacions