



1 Crema d'hortalisses de temporada

Hamburguesa de vedella amb formatge

Fruita

2 Cigrons estofats

Amanida de pasta de colors (tonyina, ou, pastanaga, olives, tomàquet i pebrot)

Fruita

3 Macarrons amb salsa de tomàquet

Truita de tonyina amb tomàquet i enciam romana

Fruita

4 Arròs integral (ECO) amb verdures

Pollastre al forn amb enciam, cogombre i olives

Fruita

5 Pèsols amb patates al vapor

Peix fresc de temporada al forn amb verdures

logurt

8 Gaspatxo (pà, pebrot, tomàquet, cogombre, ceba, all i oli)

Botifarra de pollastre amb ceba i pebrot

Fruita

9 Amanida de mongetes blanques (bacallà, olives, pebrot, tonyina, ou)

Pit de pollastre a la llimona amb boniato

Fruita

10 Mongeta tendra amb patates bullides

Ragut de gall d'indi

Fruita

11 Arròs d'estiu (blat de moro, pastanaga, tonyina i ou)

Peix fresc de temporada amb carbassó

Fruita

12 Pasta de lleties (ECO) amb bacon i orenga

Truita francesa amb amanida verda

Fruita



15 Coliflor amb patates gratinades

Bunyols de bacallà amb enciam, cogombre i raves

Fruita

16 Lleties saltejades

Truita de patates amb enciam, olives i blat de moro

Fruita

17 Arròs amb tonyina i tomàquet

Pit de pollastre a la llimona amb pebrot escalivat

logurt

18 Tallarines napolitana

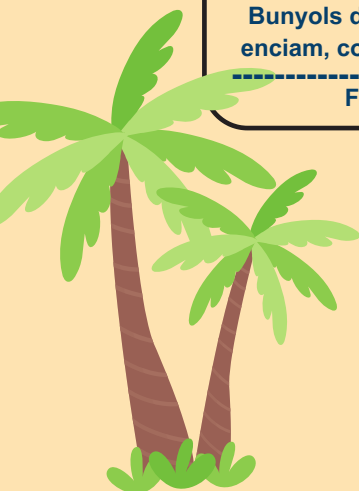
Peix fresc al forn amb patates deluxe

Fruita

19 Pica- Pica

Pizza cassolana

Gelat



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



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



Utilitzem oli d'oliva verge per amanir



Utilitzem la sal iodada en totes preparacions

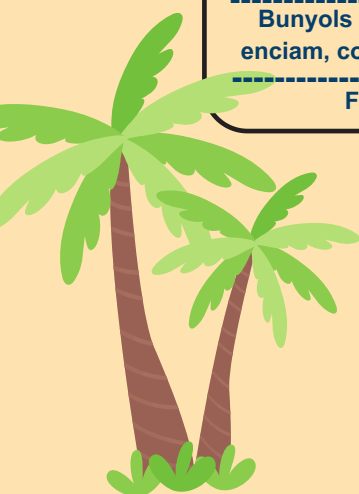




JUNY 2026 MENÚ SENSE PEIX



1 Crema d'hortalisses de temporada ----- Hamburguesa de vedella amb formatge ----- Fruita	2 Cigrons estofats ----- Amanida de pasta de colors (ou, pastanaga, olives,tomàquet i pebrot) ----- Fruita	3 Macarrons amb salsa de tomàquet ----- Truita de tonyina amb tomàquet i enciam romana ----- Fruita	4 Arròs integral (ECO) amb verdures ----- Pollastre al forn amb enciam, cogombre i olives ----- Fruita	5 Pèsols amb patates al vapor ----- Bistec amb verdures ----- logurt
8 Gaspatxo (pà, pebrot, tomàquet,cogombre, ceba, all i oli) ----- Botifarra de porc amb ceba i pebrot ----- Fruita	9 Amanida de mongetes blanques ,olives, pebrot, ou) ----- Pit de pollastre a la llimona amb boniato ----- Fruita	10 Mongeta tendra amb patates bullides ----- Ragut de gall d'indi ----- Fruita	11 Arròs d'estiu (blat de moro,pastanaga i ou) ----- Llom amb carbassó ----- Fruita	12 Pasta de lleties (ECO) amb bacon i orenga ----- Truita francesa amb amanida verda ----- Fruita
15 Coliflor amb patates gratinades ----- Bunyols vegetals amb enciam, cogombre i raves ----- Fruita	16 Llenties saltejades ----- Truita de patates amb enciam,olives i blat de moro ----- Fruita	17 Arròs amb tomàquet ----- Pit de pollastre a la llimona amb pebrot escalivat ----- logurt	18 Tallarines napolitana ----- Llom amb patates deluxe ----- Fruita	19 Pica- Pica ----- Pizza cassolana ----- Gelat



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



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



Utilitzem oli d'oliva verge per amanir



Utilitzem la sal iodada en totes preparacions



hello
SUMMER



JUNY 2026 MENÚ SENSE LLEGUMS



1 Crema d'hortalisses de temporada

Hamburguesa de vedella amb formatge

Fruita

2 Patates estofades

Amanida de pasta de colors (tonyina, ou, pastanaga, olives, tomàquet i pebrot)

Fruita

3 Macarrons amb salsa de tomàquet

Truita de tonyina amb tomàquet i enciam romana

Fruita

4 Arròs integral (ECO) amb verdures

Pollastre al forn amb enciam, cogombre i olives

Fruita

5 Espinacs amb patates al vapor

Peix fresc de temporada al forn amb verdures

logurt

8 Gaspatxo (pà, pebrot, tomàquet, cogombre, ceba, all i oli)

Botifarra de porc amb ceba i pebrot

Fruita

9 Amanida d'enciam, bacallà, olives, pebrot, tonyina, ou)

Pit de pollastre a la llimona amb boniato

Fruita

10 Broquil amb patates bullides

Ragut de gall d'indi

Fruita

11 Arròs d'estiu (blat de moro, pastanaga, tonyina i ou)

Peix fresc de temporada amb carbassó

Fruita

12 Pasta amb bacon i orenga

Truita francesa amb amanida verda

Fruita

15 Coliflor amb patates gratinades

Bunyols de bacallà amb enciam, cogombre i raves

Fruita

16 Espinacs saltejats

Truita de patates amb enciam, olives i blat de moro

Fruita

17 Arròs amb tonyina i tomàquet

Pit de pollastre a la llimona amb pebrot escalivat

logurt

18 Tallarines napolitana

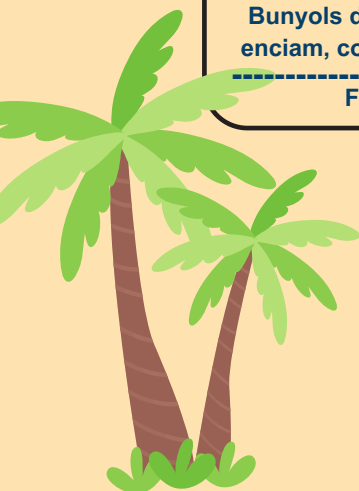
Peix al forn amb patates deluxe

Fruita

19 Pica- Pica

Pizza cassolana

Gelat



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



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



Utilitzem oli d'oliva verge per amanir



Utilitzem la sal iodada en totes preparacions



hello
SUMMER



JUNY 2026 MENÚ SENSE OU



1 Crema d'hortalisses de temporada

Hamburguesa de vedella amb formatge

Fruita

2 Cigrons estofats

Amanida de pasta de colors (tonyina, pastanaga, olives, tomàquet i pebrot)

Fruita

3 Macarrons amb salsa de tomàquet

Truita amb farina de cigró de tonyina amb tomàquet i enciam romana

Fruita

4 Arròs integral (ECO) amb verdures

Pollastre al forn amb enciam, cogombre i olives

Fruita

5 Pèsols amb patates al vapor

Peix fresc de temporada al forn amb verdures

logurt

8 Gaspatxo (pà, pebrot, tomàquet, cogombre, ceba, all i oli)

Botifarra de porc amb ceba i pebrot

Fruita

9 Amanida de mongetes blanques (bacallà, olives, pebrot, tonyina)

Pit de pollastre a la llimona amb boniato

Fruita

10 Mongeta tendra amb patates bullides

Ragut de gall d'indi

Fruita

11 Arròs d'estiu (blat de moro, pastanaga, tonyina)

Peix fresc de temporada amb carbassó

Fruita

12 Pasta de lleties (ECO) amb bacon i orenga

Truita francesa de farina de cigró

Fruita

15 Coliflor amb patates gratinades

Bunyols de bacalla (fets sense ou) amb enciam, cogombre i raves

Fruita

16 Lleties saltejades

Truita amb farina de cigró de patates amb enciam, olives i blat de moro

Fruita

17 Arròs amb tonyina i tomàquet

Pit de pollastre a la llimona amb pebrot escalivat

logurt

18 Tallarines napolitana

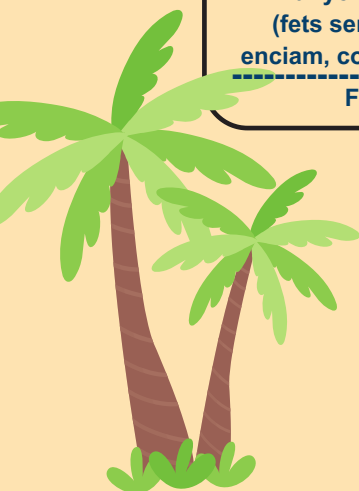
Peix al forn amb patates deluxe

Fruita

19 Pica- Pica

Pizza cassolana

Gelat



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



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



Utilitzem oli d'oliva verge per amanir



Utilitzem la sal iodada en totes preparacions

