

JUNY 2026

Maria Magdalena Bonnin
Lliteras

AL·LÈRGENS ALIMENTARIS

0: No al·lèrgens
1: Gluten
2: Llet i lactis
3: Ous
4: Peix
5: Marisc
6: Fruits secs
7: Àpid

8: Soja
9: Mol·luscs
10: Sulfit
11: Mostassa
12: Sèsam
13: Cacauets
14: Tramussos

Producte ecològic
Producte de proximitat
Producte de temporada
Producte de temporada i proximitat

Tos els menús es serviran únicament amb aigua com a beguda.
Per cuinar s'utilitza oli d'oliva alternat amb oli de girasol alto oleic.
Els iogurts contenen una quantitat de sucre inferior a 12,3 g/100ml.
Important informar a la cuina de qualsevol al·lèrgia alimentària.
Dietista: Maria Magdalena Bonnin Lliteras

	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
	1	2	3	4	5
Primer plat:	Tallarins amb salsa de bolets 1, 2	Crema de carabassó (patata, porro, ceba, carabassó) 2	Llenties cuinades vegetarians (patata, pastanaga, ceba, carabassa, mongetes verdes, col, colflori) 0	Arròs tres delícies (pastanaga, pèsols,ceba, pernil 3, 8 dolç, truita francesa)	Amanida de ciurons (tomàtiga, ceba, prebe, olives, tonyina, ou bollit) 3, 4
Segon plat:	Filet de gallineta (peix blanc) al forn 4	Piteres de pollastre arrebossades casolanes al forn 1, 3	Truita de formatge (ou) 2, 3	Filet de lluç a la planxa 4	Llom a la planxa 0
Guarnició:	amb amanida verda (lletuga, tomàtiga, cogombre, olives) 0	amb ensaladilla (patata, pastanaga, mongetes verdes, xçitxaros) 2	amb amanida variada (lletuga, tomàtiga, blat de moro, pastanaga, remolatxa) 0	amb amanida verda (lletuga, tomàtiga, cogombre, olives) 0	amb puré de patata i pastanaga 2
Postre:	Fruita	Fruita	Fruita	logurt 2	Fruita
Sopars:	Irita francesa amb tomàtiga trempada Lluç a la jardineria Crema de carabassó i pollastre bollit Pamboli amb formatge tendre Salmó a la planxa amb verdures a la planxa				
	8	9	10	11	12
Primer plat:	Mongetes pintes cuinades (patata, pastanaga, ceba, carabassa, mongetes verdes, col) 0	Sopa reina (sèmola d'arròs amb brou de pollastre amb ou 3 bollit)	Ensalada mixta amb tonyina (lletuga, tomàtiga, pastanaga, blat de moro) 4	Crema de verdures (patata, carabassa, pastanaga, espinacs, ceba, porro) 2	Ciurons trempats amb tonyina (tomàtiga, pebre verd, ceba) 4
Segon plat:	Truita de patata i ceba (ous) 3	Filet de gallineta (peix blanc) al forn 4	Macarrons amb salsa bolonyesa 1, 2	Tumbet de mussola al forn 4	Piteres de pollastre a la caçadora 0
Guarnició:	amb amanida verda (lletuga, tomàtiga, cogombre, olives) 0	amb amanida variada (lletuga, tomàtiga, blat de moro, pastanaga, remolatxa) 0		amb patata, albergínia, carabassó, tomàtiga, prebe	amb verdure al forn (pastanaga, xampinyons, prebe) 0
Postre:	Fruita	Fruita	Fruita	Fruita	logurt 2
Sopars:	Calamar amb verdures Pollastre a la planxa amb tomàtiga trempada Lluç al forn amb verdura Bollit de verdures i ou Sardines amb trempó				
	15	16	17	18	19
Primer plat:	Ous bollits farcits de pernil dolç i amanida (lletuga, tomàtiga, pastanaga, blat de moro) 3	Llenties cuinades vegetarians (patata, pastanaga, ceba, carabassa, mongetes verdes, col, colflori) 0	Crema vichyssoise (porro, patata) 2	Amanida d'arròs (tomàtiga, ceba, olives, blat de moro, tonyina) 4, 5, 9	Sopa (amb brou de pollastre i verdura) 1
Segon plat:	Calamar amb ceba 9	Filet de lluç al forn 4	Pollastre al forn rostit 0	Truita de carabassó (ous) 2, 3	Hamburguesa a la planxa 1, 2, 3, 8, 10 12
Guarnició:	amb patates guisades 0	amb amanida variada (lletuga, tomàtiga, blat de moro, pastanaga, remolatxa) 0	amb patates al forn 0	amb amanida variada (lletuga, tomàtiga, blat de moro, pastanaga, remolatxa) 0	amb amanida verda (lletuga, tomàtiga, cogombre, olives) 0 i patates fregides
Postre:	Fruita	Fruita	Fruita	logurt 2	Fruita
Sopars:	Puré de verdures i pollastre Ous amb tomàtiga Salmó a la planxa amb verdures al vapor Pollastre a la jardineria Trempó amb tonyina				