

	Del 28 de maig a l'1 de juny	Del 4 al 8 de juny	De l'11 al 15 de juny	Del 18 al 22 de juny
DILLUNS	<ol style="list-style-type: none"> 1. Fideus al forn 2. Bastonets de lluç arrebossats amb enciam i blat de moro 3. Albercocs 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Llenties estofades amb verduretes i xoriço 2. Croquetes casolanes amb amanida verda 3. Préssec 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Espaguetis amb salsa de tomàquet orenga i formatge 2. <i>Nuggets</i> de pollastre amb enciam i blat de moro 3. Pera 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Macarrons a la bolonyesa 2. Bunyols de bacallà amb enciam i tomàquet 3. Pera
DIMARTS	<ol style="list-style-type: none"> 1. Amanida russa 2. Pit de pollastre a la planxa amb enciam i tomàquet 3. Síndria 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Macarrons a la bolonyesa 2. Truita a la francesa amb enciam i cogombre 3. Albercocs 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Amanida d'arròs amb tonyina 2. Truita francesa i xampinyons 3. Préssec en almívar 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mongetes seques bullides amanides amb oli d'oliva 2. Botifarra a la planxa amb enciam i olives farcides 3. Plàtan
DIMECRES	<ol style="list-style-type: none"> 1. Escudella d'estrelles 2. Escalopa de vedella i amanida verda 3. logurt natural 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Patata i mongeta tendra bullida 2. Lluç a la planxa amb tomàquet amanit 3. logurt de llimona 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Cigrons bullits amanits amb oli d'oliva 2. Escalopa de vedella i carbassó a la planxa 3. Meló 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Arròs amb salsa de tomàquet 2. Cruixent de pollastre amb enciam i pastanaga 3. logurt
DIJOUS	<ol style="list-style-type: none"> 1. Cigrons bullits amanits amb oli d'oliva 2. Botifarra a la planxa amb enciam i espàrrecs 3. Plàtan 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Arròs amb tomàquet 2. Llom a la planxa amb amanida verda 3. Meló 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Patates i pèsols bullits 2. Lluç a la planxa i tomàquet amanit 3. logurt 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Escudella de galets 2. Mandonguilles amb salsa de tomàquet i xips 3. Gelat
DIVENDRES	<ol style="list-style-type: none"> 1. Arròs bullit caldós 2. Truita de patates amb tomàquet amanit i olives farcides 3. Meló 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Crema de carbassó 2. Hamburguesa de vedella i patates fregides 3. Síndria 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Escudella de galets 2. Llom a la planxa i amanida verda 3. Cireres 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Amanida russa 2. Lluç a la planxa amb amanida verda 3. Síndria

Segons allò que estableix el RE (UE) 1169/2011, la cuina disposa d'informació sobre el contingut en al·lèrgens dels menús elaborats

Excepcionalment hi pot haver variacions per motius aliens a la nostra voluntat, sobretot pel que fa a les postres.