

MENÚS maig-JUNY 2025

DILLUNS

26

Arròs bullit caldós
Trita de patates amb
tomàquet, olives i
pastanaga
Fruita de temporada

DIMARTS

27

Patata i pèsols al vapor
Cruixents de pollastre amb
enciam i tomàquet
Fruita de temporada

DIMECRES

28

Crema de carbassa eco
amb crostons
Pizza variada
Fruita de temporada

DIJOUS

29

Macarrons amb tomàquet i
formatge ratllat
Llom ibèric amb enciam i
blat de moro
logurt

DIVENDRES

30

Guisat de llenties
Lluç al forn amb enciam i
cirerols
Fruita de temporada

2

Fideus a la cassola
Seitons enfarinats amb
enciam i olives
Fruita de temporada

3

Seques saltejades amb all i
julivert
Salsitxes amb tomàquet i
cogombre
logurt

4

Amanida: enciam, olives
cirerols, pastanaga, blat de
moro i tonyina
Ou a la planxa amb patates
fregides i quetxup
Fruita de temporada

5

Cigrons cuits amanits
Bacallà a la mussolina d'all
sobre llit de tomàquet
fregit
Fruita de temporada

6

Ensalada russa amb
maionesa o oli d'oliva
Pit de pollastre arrebossat
amb tomàquet i olives
Fruita de temporada

9

Dià festiu
Festa local

10

Llenties estofades
Trita a la francesa amb
enciam i pastanaga
logurt

11

Espirals de colors amb
tonyina, orenga i olives
Filet de lluç a la planxa
amb enciam i tomàquet
Fruita de temporada

12

Arròs tres delícies
Hamburguesa de pollastre i
verdures saltejades
Fruita de temporada

13

Crema de porros eco
natural amb crostons
Vedella a la jardinera amb
patates
Fruita de temporada

16

Arròs amb salsa de
tomàquet
Ou dur amb enciam i
maionesa
Fruita de temporada

17

Bròquil gratinat amb
formatge
Cretes de tonyina i
xampinyons saltejats
Fruita de temporada

18

Amanida de tomàquet,
pomesa, oliva i orenga
Trita de patates amb
tomàquet i olives farcides
Fruita de temporada

19

Brou amb galets
Cuixetes de pollastre a la
llimona amb xips de patata
Gelat o fruita

20

Cigrons cuits amanits
Varetes de lluç amb
enciam, cirerols i olives
logurt

Fruita: albercoc, cirera, maduixa, nectarina, nespra, meló, pera, plàtan, poma, préssec, pruna i síndria

Pa amb farina integral

MENÚS maig-JUNY 2025 sense peix



DILLUNS

26

Arròs bullit caldós
Truita de patates amb tomàquet, olives i pastanaga
Fruita de temporada

DIMARTS

27

Patata i pèsols al vapor
Cruixents de pollastre amb enciam i tomàquet
Fruita de temporada



DIMECRES

28

Crema de carbassa eco amb crostons
Pizza variada
Fruita de temporada



DIJOUS

29

Macarrons amb tomàquet i formatge ratllat
Llom ibèric amb enciam i blat de moro
logurt

DIVENDRES

30

Guisat de lleties
Ou a la planxa amb enciam i cirerols
Fruita de temporada

2

Fideus a la cassola
Nuggets amb enciam i olives
Fruita de temporada



3

Seques saltejades amb all i julivert
Salsitxes amb tomàquet i cogombre
logurt

4

Amanida: enciam, olives cirerols, pastanaga, blat de moro i formatge
Ou a la planxa amb patates fregides i quetxup
Fruita de temporada

5

Cigrons cuits amanits
Carn magra sobre llit de tomàquet fregit
Fruita de temporada

6

Ensalada russa amb maionesa o oli d'oliva
Pit de pollastre arrebossat amb tomàquet i olives
Fruita de temporada

9

Dià festiu
Festa local

10

Lleties estofades
Truita a la francesa amb enciam i pastanaga
logurt

11

Espirals de colors amb formatge, orenga i olives
Xai a la planxa amb enciam i tomàquet
Fruita de temporada



12

Arròs tres delícies
Hamburguesa de pollastre i verdures saltejades
Fruita de temporada

13

Crema de porros eco natural amb crostons
Vedella a la jardinera amb patates
Fruita de temporada

16

Arròs amb salsa de tomàquet
Ou dur amb enciam i maionesa
Fruita de temporada

17

Bròquil gratinat amb formatge
Cretes de samfaina i xampinyons saltejats
Fruita de temporada

18

Amanida de tomàquet, pomes, oliva i orenga
Truita de patates amb tomàquet i olives ~~farides~~
Fruita de temporada

19

Brou amb galets
Cuixetes de pollastre a la llimona amb xips de patata
Gelat o fruita

20

Cigrons cuits amanits
Salsitxes amb enciam, cirerols i olives
logurt

Fruita: albercoc, cirera, maduixa, nectarina, nespra, meló, pera, plàtan, poma, préssec, pruna i síndria



Pa amb farina integral

MENÚS maig-JUNY 2025 sense ou

DILLUNS

26

Arròs bullit caldós
Bistec a la planxa amb
tomàquet, olives i
pastanaga
Fruita de temporada

DIMARTS

27

Patata i pèsols al vapor
Cruixents de pollastre
(sense ou) amb enciam i
tomàquet
Fruita de temporada

DIMECRES

28

Crema de carbassa eco
amb crostons
Pizza variada
Fruita de temporada

DIJOUS

29

Macarrons amb tomàquet i
formatge ratllat
Llom ibèric amb enciam i
blat de moro
logurt

DIVENDRES

30

Guisat de llenties
Lluç al forn amb enciam i
cirerols
Fruita de temporada

2

Fideus a la cassola
Seitons enfarinats (sense ou) amb enciam i olives
Fruita de temporada

3

Seques saltejades amb all i
julivert
Salsitxes amb tomàquet i
cogombre
logurt

4

Amanida: enciam, olives
cirerols, pastanaga, blat de
moro i tonyina
Xai a la planxa amb
patates fregides i quetxup
Fruita de temporada

5

Cigrons cuits amanits
Bacallà a la mussolina d'all
sobre llit de tomàquet
fregit
Fruita de temporada

6

Ensalada russa amb
~~maionesa~~ oli d'oliva
Pit de pollastre planxa amb
tomàquet i olives
Fruita de temporada

9

Dià festiu
Festa local

10

Llenties estofades
Trita a la francesa amb
enciam i pastanaga
logurt

11

Espirals de colors amb
tonyina, orenga i olives
Filet de lluç a la planxa
amb enciam i tomàquet
Fruita de temporada

12

Arròs tres delícies (sense ou)
Hamburguesa de pollastre i
verdures saltejades
Fruita de temporada

13

Crema de porros eco
natural amb crostons
Vedella a la jardinera amb
patates
Fruita de temporada

16

Arròs amb salsa de
tomàquet
Hamburguesa amb enciam
i maionesa
Fruita de temporada

17

Bròquil gratinat amb
formatge
Cretes de tonyina (sense ou) i xampinyons saltejats
Fruita de temporada

18

Amanida de tomàquet,
pomes, oliva i orenga
Llom ibèric amb tomàquet
i olives farcides
Fruita de temporada

19

Brou amb galets
Cuixetes de pollastre a la
llimona amb xips de patata
Gelats o fruita

20

Cigrons cuits amanits
Varetes de lluç (sense ou)
amb enciam, cirerols i
olives
logurt

Fruita: albercoc, cirera, maduixa, nectarina, nespra, meló, pera, plàtan, poma, préssec, pruna i síndria

Pa amb farina integral