



# Menjador casal d'estiu 2025

5a setmana, del 21 al 25 de juliol

|                 |                                                                                                                                                                      |
|-----------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| DILLUNS<br>21   | <ul style="list-style-type: none"> <li>1· Macarrons bolonyesa</li> <li>2· Delícies del mar amb amanida</li> <li>3· Fruita de temporada</li> </ul>                    |
| DIMARTS<br>22   | <ul style="list-style-type: none"> <li>1· Escudella</li> <li>2· Hamburgueses amb patates fregides</li> <li>3· Fruita de temporada</li> </ul>                         |
| DIMECRES<br>23  | <ul style="list-style-type: none"> <li>1· Cigrons amb oli d'oliva</li> <li>2· Cruixent de pollastre amb tomàquet amanit</li> <li>3· Fruita de temporada</li> </ul>   |
| DIJOUS<br>24    | <ul style="list-style-type: none"> <li>1· Amanida russa amb oli d'oliva verge o maionesa</li> <li>2· Salsitxes amb enciam</li> <li>3· Fruita de temporada</li> </ul> |
| DIVENDRES<br>25 | <ul style="list-style-type: none"> <li>1· Amanida variada</li> <li>2· Arròs amb tomàquet i ou a la planxa</li> <li>3· Gelat</li> </ul>                               |



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

Tota la **vedella** dels nostres menús és **ecològica** i de **proximitat**.

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

