

JUNY 2026

Maria Magdalena Bonnin
Lliteras

ESCOLETA 0-3 ANYS

AL·LÈRGENS ALIMENTARIS		
0: No al·lèrgens	8: Soja	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
1: Gluten	9: Mol·luscs	
2: Llet i lactis	10: Sulfit	
3: Ous	11: Mostassa	
4: Peix	12: Sèsam	
5: Marisc	13: Cacauets	
6: Fruits secs	14: Tramussos	
7: Àpid		Producte ecològic Producte de proximitat Producte de temporada Producte de temporada i proximitat

	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
	1	2	3	4	5
Primer plat:	Lienties cuinades vegetarianes (patata, pastanaga, ceba, carabassa, mongetes verdes , col, colflori) 0	Macarrons amb salsa de xampinyons 1,2	Amanida de patata 3	Sopa (amb brou de pollastre i verdura) 1	Arròs a la cubana 0
Segon plat:	Rotllo de pernil dolç farcit d'ou 3	Filet de peix blanc al forn 4	Llom a la planxa 0	Filet de lluç arrebossat 1,3,4	amb salsitxes 0
Guarnició:					
Postre:	Fruita	Fruita	Fruita	logurt 2	Fruita
Sopars:	<i>Truita francesa amb tomàtiga trempada</i>	<i>Lluç a la jardinera</i>	<i>Crema de carabassó i pollastre bollit</i>	<i>Pamboli amb formatge tendre</i>	<i>Salmó a la planxa amb verdures a la planxa</i>
	8	9	10	11	12
Primer plat:	Mongetes blanques cuinades (patata, pastanaga, ceba, carabassa, mongetes verdes , col) 0	Puré de carabassó 2		Crema de verdures (patata, carabassa, pastanaga, espinacs, ceba, porro) 2	Fideuà mixta 1,4,5,9
Segon plat:	Truita de patata i ceba (ous) 3	Pizza de pernil dolç 1,2	Macarrons amb salsa carbonara 1, 2	Tumbet de mussola al forn 4	
Guarnició:				amb patata, albergínia, carabassó, tomàtiga, prebe	
Postre:	Fruita	Fruita	Fruita	Fruita	logurt 2
Sopars:	<i>Calamar amb verdures</i>	<i>Pollastre a la planxa amb tomàtiga trempada</i>	<i>Lluç al forn amb verdura</i>	<i>Bollit de verdures i ou</i>	<i>Sardines amb trempó</i>
	15	16	17	18	19
Primer plat:	Ciurons cuinats 0	Lassanya 1,2	Crema vichyssoise (porro, patata) 2	Amanida de pasta (tomàtiga, ceba, olives, blat de moro, tonyina) 4, 5, 9	Paella 4,5,9
Segon plat:	Revoltillo d'ou 3		Pollastre al forn rostit 0	Truita de carabassó (ous) 2, 3	
Guarnició:	amb trempó 0		amb patates al forn 0		
Postre:	Fruita	Fruita	Fruita	logurt 2	Fruita
Sopars:	<i>Puré de verdures i pollastre</i>	<i>Ous amb tomàtiga</i>	<i>Salmó a la planxa amb verdures al vapor</i>	<i>Pollastre a la jardinera</i>	<i>Trempó amb tonyina</i>