

JUNY 2026

Maria Magdalena Bonnín
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 Bonnín Lliteras

	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
	1	2	3	4	5
Primer plat:	Llenties 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 amb amanida verda (lletuga , tomàtiga, cogombre , olives) 0	amb salsitxes 0
Guarnició:				logurt 2	
Postre:	Fruita	Fruita	Fruita		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	Ensalada mixta amb tonyina (lletuga , tomàtiga , pastanaga, blat de moro) 4	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 amanida verda (lletuga , tomàtiga , cogombre , olives) 0			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	amb amanida variada	Pollastre al forn rostit 0	Truita de carabassó (ous) 2, 3	amb amanida verda (lletuga , tomàtiga , cogombre , olives) 0
Guarnició:	amb trempó 0	(lletuga , tomàtiga , blat de moro, pastanaga, remolatxa) 0	amb patates al forn 0	amb amanida variada (lletuga , tomàtiga , blat de moro, pastanaga, remolatxa) 0	i patates fregides
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>