

Menú de JULIOL de 2026

Treballem la cuina de proximitat

	Setmana del 22 al 26 de juny	Setmana del 29 al 3 de juliol	Setmana del 6 al 10 de juliol	Setmana del 13 al 17 de juliol
DILLUNS	Macarrons amb salsa de tomàquet  Croquetes de bacallà amb enciam i tomàquet    Fruita	Espaguetis a la carbonarà   Finguers de peix amb amanida    Fruita	Col-i-flor amb patates al vapor (MAIONESA OPCIONAL)  Botifarra de porc al forn amb amanida Fruita	Amanida de lleties amb tomàquet, pernil i ou dur  Nuggets de pollastre amb enciam i pastanaga ratllada   Fruita
DIMARTS	Amanida de patata, Frankfurt, tomàquet, tonyina i olives  Truita francesa amb amanida  Fruita	Mongeta verda amb patates al vapor (MAIONESA OPCIONAL)  Pollastre a la salsa de poma amb xips  Fruita	Amanida de cigrons (enciam, tomàquet, pastanaga, ou dur i blat de moro)  Lluç empanat amb verduretes    Fruita	Minestra de verdures (MAIONESA OPCIONAL)  Lluç amb all i julivert amb amanida verda i pastanaga  Fruita
DIMECRES	FESTA	Arròs a la cubana amb ou i tomàquet  Escalopa de llom amb amanida   Fruita	Tallarines amb tomàquet  Truita francesa amb enciam i pastanaga  Fruita	Amanida de pasta amb pernil i formatge   Hamburguesa de vedella amb enciam i olives Natilla 
DIJOUS	Bròquil amb patates al vapor (MAIONESA OPCIONAL)  Botifarra de pollastre amb salsa de tomàquet Fruita	Ensaladilla russa   Llenguado al forn amb amanida  Iogurt natural La Fageda 	Amanida de pasta amb tomàquet formatge i pernil  Pit de pollastre a la planxa amb amanida Fruita	Arròs tres delícies  Pollastre al forn amb xips Fruita
DIVENDRES	Amanida d'arròs amb enciam, tonyina i olives  Estofat de vedella amb xampinyons  Iogurt natural La Fageda 	Empedrat de mongetes amb tonyina i ou dur   Truita de patata amb enciam i olives  Fruita	Amanida de patata amb tomàquet, tonyina i ou dur   Hamburguesa de coliflor amb formatge amb amanida de tomàquet    Iogurt natural La Fageda 	Fideus rossejats amb allioli     Llibrets de llom amb amanida d'enciam i blat de moro    Fruita

Fruïtes que fem servir pel postres: poma, pera, plàtan, mandarines, taronges i meló.
 El tipus de fruita no s'especifica perquè no sempre podem disposar de la fruita que tenim programada.
 Làctics: iogurts naturals.
 Aquests menús son aptes per a nens a partir de 18 – 20 mesos.
 Menús confeccionats a partir de la guia de l'Alimentació Saludable en l'Etapa Escolar (edició 2020).

Al·lèrgens:



Fruits secs



Gluten

Ous



Lactosa

Peix

