

MENÚ CASAL IMMACULADA CONCEPCIÓ 25-26

JUNY				
DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
01/06/2026	02/06/2026	03/06/2026	04/06/2026	05/06/2026
DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
08/06/2026	09/06/2026	10/06/2026	11/06/2026	12/06/2026
DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
15/06/2026	16/06/2026	17/06/2026	18/06/2026	19/06/2026
DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	Divendres
22/06/2026	23/06/2026	24/06/2026	25/06/2026	26/06/2026
Amanida de lleties Truita de formatge amb enciam i blat de moro Fruita fresca de temporada	Crema freda de carbassó Fideuà Fruita fresca de temporada	FESTIU	Espaguetis amb albergínia Lluç arrebossat amb enciam i pastanaga Fruita fresca de temporada	Amanida de patata Pollastre a la farigola amb enciam i tomàquet Natilla

Per qualsevol consulta us podeu posar en contacte amb el departament de nutrició a través del correu: dietistarcn@ausolan.com

El nostre menú es basa en la cuina mediterrània, casolana i de qualitat.

A cicle infantil es substituirà l'amanida de primer plat per un puré de verdures de temporada.

MENÚ CASAL IMMACULADA CONCEPCIÓ 25-26

JULIOL				
DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
29/06/2026	30/06/2026	01/07/2026	02/07/2026	03/07/2026
FESTIU	Arròs tres delícies Lluç al forn amb all i julivert amb enciam i cogombre iogurt	Amanida russa Salsitxes de pollastre amb enciam i tomàquet Fruita fresca de temporada	Empedrat de seques Truita de carbassó amb enciam i pastanaga Fruita fresca de temporada	Espirals amb tomàquet, olives i alfàbrega Llom al forn amb enciam i olives Fruita fresca de temporada
DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
06/07/2026	07/07/2026	08/07/2026	09/07/2026	10/07/2026
Minestra de verdures Hamburguesa de soja amb salsa de tomàquet Fruita fresca de temporada	Amanida de pasta Estofat de gall dindi amb xampinyons Fruita fresca de temporada	Arròs amb verdures Truita de pernil cuit amb enciam i cogombre Fruita fresca de temporada	Espirals a la napolitana Calamars a la romana amb enciam i blat de moro iogurt	Lenties saltejades amb verdures Aletes de pollastre al forn amb patates fregides Fruita fresca de temporada
DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
13/07/2026	14/07/2026	15/07/2026	16/07/2026	17/07/2026
Macarrons a la camperola Lluç al forn amb salsa de tomàquet Fruita fresca de temporada	Arròs amb tomàquet Croquetes d'espínacs amb enciam i blat de moro Fruita fresca de temporada	Amanida de patata Pollastre al forn a la canyella amb enciam i olives Natilla	Empedrat de cigrons Truita de patata amb enciam i tomàquet Fruita fresca de temporada	Mongeta tendra amb patata Botifarra al forn amb ceba caramel·litzada Fruita fresca de temporada
DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
20/07/2026	21/07/2026	22/07/2026	23/07/2026	24/07/2026
Crema freda de carbassó Arròs a la marinera Fruita fresca de temporada	Amanida de seques Truita de patata i ceba amb enciam i pastanaga iogurt	Espaguetis amb salsa de formatge Lluç a la bizcaïna Fruita fresca de temporada	Bròquil amb patata Salsitxes de porc amb salsa de tomàquet Fruita fresca de temporada	Arròs amb tomàquet i ceba Pollastre al forn amb enciam i olives Fruita fresca de temporada
DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
27/07/2026	28/07/2026	29/07/2026	30/07/2026	31/07/2026
Mongeta tendra amb patata Croquetes de pernil enciam i blat de moro Fruita fresca de temporada	Macarrons a la napolitana Lluç al forn amb llit de patata i carbassó Fruita fresca de temporada	Paella de verdures Pollastre a la farigola amb enciam i pastanaga Fruita fresca de temporada	Amanida de lleties Truita de formatge amb enciam i cogombre Fruita fresca de temporada	Pica-pica Pizza del xef Gelats

Per qualsevol consulta us podeu posar en contacte amb el departament de nutrició a través del correu: dietistarcn@ausolan.com

El nostre menú es basa en la cuina mediterrània, casolana i de qualitat.

A cicle infantil es substituirà l'amanida de primer plat per un puré de verdures de temporada.