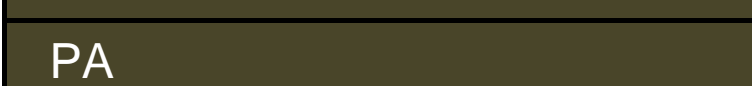
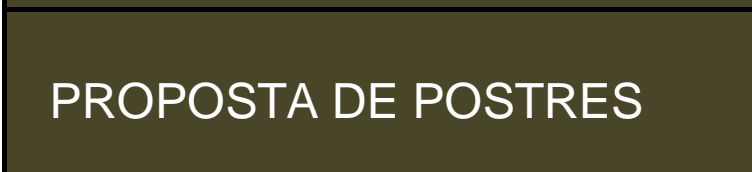
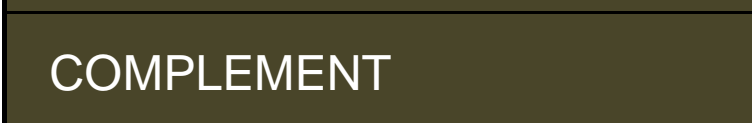
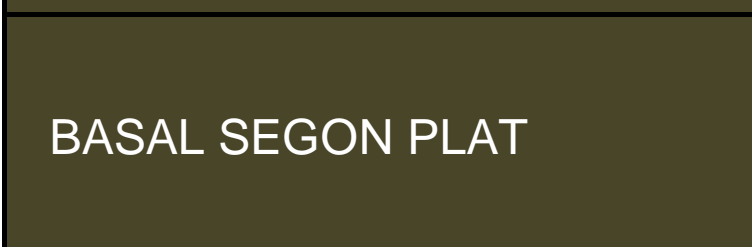
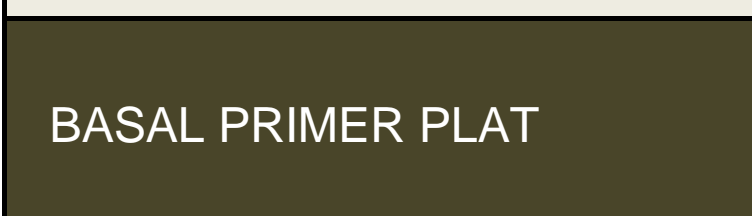
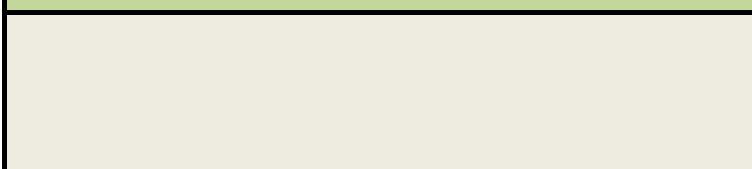
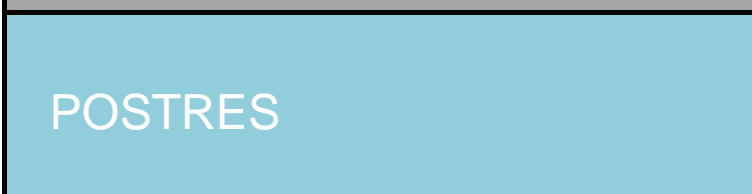
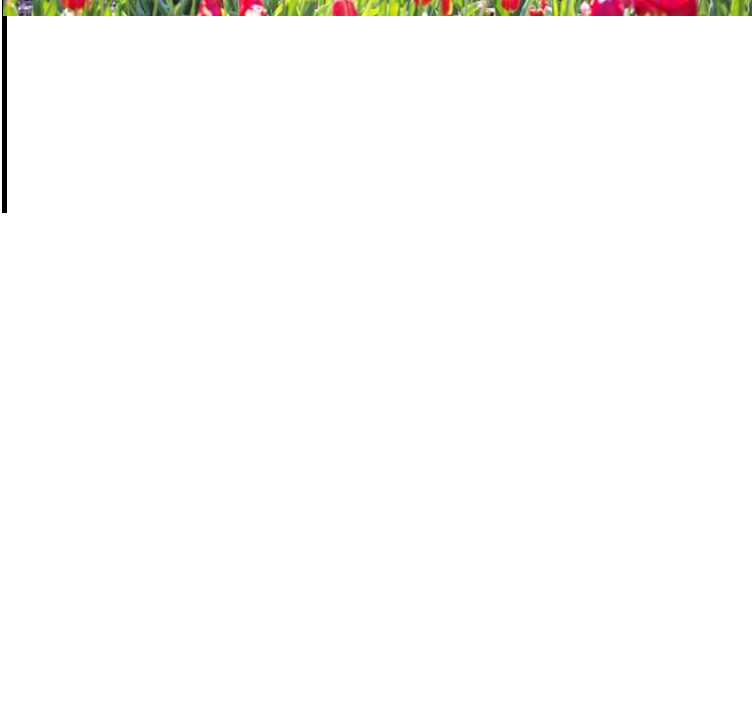


MENÚ PRIMAVERA-ESTIU

Setmana del 27 de juny al 3 de juliol del 2022



| | DILLUNS | DIMARTS | DIMECRES | DIJOUS | DIVENDRES | DISSABTE | DIUMENGE |
|----------------------------|---|---|---|--|---|------------------------------|------------------------------|
| | ESMORZAR | | | | | | |
| | CAFÈ AMB LLET | CAFÈ AMB LLET | CAFÈ AMB LLET | CAFÈ AMB LLET | CAFÈ AMB LLET | CAFÈ AMB LLET | CAFÈ AMB LLET |
| | NAPOLITANA DE CREMA | ENTREPÀ DE PERNIL DOLÇ | ENTREPÀ DE TONYINA | ENTREPÀ DE MORTADEL·LA | ENTREPÀ DE GALL DINDI | MAGDALENES | CROISSANT + XOCOLATINA |
| | MIG MATÍ | | | | | | |
| | SUC DE PINYA (200ML) | SUC DE TARONJA (200ML) | SUC DE POMA (200ML) | SUC DE PRÉSSEC (200ML) | SUC DE PINYA (200ML) | SUC DE POMA (200ML) | SUC DE TARONJA (200ML) |
| | DINARS | | | | | | |
| | ENSALADILLA AMB OLIVES | AMANIDA DE VARIADA,PEBROT VERMELL,SARDINETA,FORMATGE FRESC,OLIVES | LLENTIES AMB VERDURES | CREMA DE CARBASSÓ AMB CROSTONETS DE PA | MONGETA VERDA AMB TOMÀQUET,ALL I PERNIL CUIT | ESTOFAT DE CIGRONS I ESPINAS | AMANIDA DE CÒCTEL DE MARISC |
| BASAL SEGON PLAT | POLLASTRE A LA TARONJA | FIDEUS AMB SALMÓ I ESPÀRRECS | TRUITA DE CEBA I PATATA | ARRÒS DE PEIX(CALAMAR,SÈPIA,GAMBES ,MUSCLOS) | BOTIFARRA DE SAL I PEBRE AMB ALBERGÍNIA ARREBOSSADA | BACALLÀ AMB SAMFAINA | MANDONGUILLES AMB SÈPIA |
| COMPLEMENT | | | GASPATXO | | GASPATXO | | |
| POSTRES | PRUNA/NECTARINA | IOGURT NATURAL | MADUIXES /SÍNDRIA | ALBERCOC/PRÉSSEC | PERA | KIWI | GELAT |
| PA | PA | PA | PA | PA | PA | PA | PA |
| | BERENAR | | | | | | |
| | SUC DE TARONJA I PASTANAGA/CAFÈ AMB LLET O COMPOTA | SUC/CAFÈ AMB LLET O COMPOTA | SUC DE PERA I MELÓ AMB CÚRCUMA/CAFÈ AMB LLET O COMPOTA | SUC/CAFÈ AMB LLET O COMPOTA | SUC "VERMELL BOMBÓ"/CAFÈ AMB LLET O COMPOTA | SUC/CAFÈ AMB LLET O COMPOTA | ORXATA SENSE SÚCRE |
| | GALETES | GALETES | GALETES | GALETES | GALETES | GALETES | GALETES |
| | SOPARS | | | | | | |
| BASAL PRIMER PLAT | CALDO AMB FIDEUETS | SOPA DE TOMÀQUET AMB ALFÀBREGA | MENESTRA DE VERDURA AMB PERNIL CUIT | PATATA I BLEDA AL VAPOR | CREMA DE CARBASSA I MATÓ | SOPA MINISTRONE | CREMA DE PORRO |
| BASAL SEGON PLAT | TRUITA DE TONYINA I CEBA | GOULASH DE GALL D'INDI AMB ARRÒS PILAF | LLUÇ FRESC AMB SALSAS VERDA AMB TOMÀQUET AL FORN | MAGRE DE POLLASTRE AMB CEBA | OU FARCIT DE TONYINA | CROQUETES DE POLLASTRE | PA AMB TOMÀQUET I BULL BLANC |
| COMPLEMENT | AMANIDA | | | AMANIDA | AMANIDA DE TOMÀQUETI ORENGA | TOMAQUET AMANIT I ENCIAM | AMANIDA |
| PROPOSTA DE POSTRES | IOGURT NATURAL | POMA AL FORN AMB CANYELLA | IOUGRT DE SABORS | FLAM | IOGURT NATURAL | CREMA DE XOCOLATA | COMPOTA DE FRUITES |
| PA | PA | PA | PA | PA | PA | PA | PA |

Aquest menú reflecteix la dieta basal i en funció de les necessitats s'adaptarà a cada persona.