

Menú escolar Juny - 2025

Tenim a disposició de les famílies la informació sobre al·lèrgens



Dilluns

26 Maig

Llenties estofades amb patates
Pollastre al forn amb ceba
Fruita de temporada

i per sopar...
Sopa amb meravella integral
Pinxos de rap i pinya
Fruita natural de temporada

Dimarts

27 Maig

Tallarines camprestres
Peix fresc de Mercat
Fulles d'enciams variats amb
cogombre, pastanaga ratllada i
olives negres
Fruita de temporada

i per sopar...
Purè de patates, carn picada,
ceba, carbassó i salsa de
tomàquet
Fruita natural de temporada

Dimecres

28 Maig

Amanida russa amb ou dur, verat
i olives verdes (maionesa
opcional)
Filet de gall dindi arrebossat
Fulles d'enciams variats amb
daquets de pebrot vermell i blat de
moro
Fruita de temporada

i per sopar...
Crema de carbassó
Cuixetes de pollastre a la
cassola amb ceba i pastanaga
Llesca de pa amb tomàquet
Fruita natural de temporada

Dijous

29 Maig

Saltat de pèsols, patata i ceba
Fruita de carbassó i ceba
Rodanxetes de tomàquet madur
amb olives negres, formatge
fresc, oli i orenga amb fulles
d'enciam meravella
Fruita de temporada

i per sopar...
Llobarro al forn amb moniato,
ceba, tomàquet i pastanaga
Fruita natural de temporada

Divendres

30 Maig

Sopa d'au amb arròs
Filet de carn magra de porc a la
planxa
Fulles d'enciams variats amb
cogombre, pastanaga ratllada i
olives negres
logurt natural

i per sopar...
Amanida de tomàquet
Pizza casolana amb
xampinyons, mozzarella, olives i
pernil salat
Fruita natural de temporada

2

Crema de carbassó
amb rostes de pa al forn
Fideuà de peix
amb salsa allioli
Fruita de temporada

i per sopar...
Mini pizzas d'albergínia i
mozzarella
Broquetes de rap, gamba,
carbassó i tomàquet
logurt amb anacards

3

Pèsols i patata (amb maionesa
opcional)
Peix fresc de Mercat
Fulles d'enciams variats amb
llunes de tomàquets cirerols i
alfabrega fresca
Fruita de temporada

i per sopar...
Crema de carbassa
Filet de gall dindi al forn amb
salsa verda
logurt amb ametlles

4

Mongeta tendra amb patata
Vedella estofada amb verdures
Fruita de temporada

i per sopar...
Saltat de verdura i patata de
temporada
Cuixetes de pollastre a la
cassola amb ceba i pastanaga
Fruita natural de temporada

5

Arròs integral amb salsa de
tomàquet
Fruita de formatge
Fulles d'enciams variats amb
daquets de pebrot vermell i blat de
moro
Fruita de temporada

i per sopar...
Orada al forn amb carbassó i
patata al caliu
Fruita natural de temporada

6

Macarrons a la bolonyesa
Croquetes de pollastre
Patates xips
logurt natural

i per sopar...
Quinoa amb verduretes i fruita
seca
Formatge
Fruita natural de temporada

9

Amanida de llenties, enciams
variats, pastanaga ratllada i
olives
Fruita de patata i ceba
Fulles d'enciams variats amb
daquets de pebrot vermell i blat de
moro
Fruita de temporada

i per sopar...
Crema de verdures de
temporada
Falafel al forn
Fruita natural de temporada

10

Macarrons a la napolitana amb
formatge ratllat
Peix fresc de Mercat
Rodanxetes de tomàquet, olives
negres i amanides amb oli d'oliva
i orenga
Fruita de temporada

i per sopar...
"Gazpacho"
Croquetes casolanes
Patata al caliu
Fruita natural de temporada

11

Hummus de cigrons amb
bastonets de pastanaga i pa
torrat
Aletes de pollastre amb soia, mel
i llimona
Fulles d'enciams variats amb
cogombre, pastanaga ratllada i
olives negres
logurt natural

i per sopar...
Pastís de patata, verdures i carn
gratinat
Alvocat i tomàquet amanit
Fruita natural de temporada

12

Mongeta tendra amb pastanaga i
patates
Fricandó de vedella amb
xampinyons
Fruita de temporada

i per sopar...
Sopa barrejada (verdures i carn
del caldo amb pistons)
Fruita natural de temporada

13

Arròs xinès
Filet de gall dindi al forn amb
salsa verda
Pastanaga ratllada, blat de moro,
trossets de nous i fulles
d'enciams romana
Fruita de temporada

i per sopar...
Trinxat de la Cerdanya
Sandvitx d'alvocat, olivada i
bonitol
Fruita natural de temporada

16

Espaguetis a la bolonyesa
vegetal
Filet de carn magra de porc a la
planxa
Enciams variats amanits amb
cogombre i olives negres
Fruita de temporada

i per sopar...
Sopa de verdures amb pistons
Sardines fresques al forn
Llesca de pa amb tomàquet
Fruita natural de temporada

17

Llenties estofades amb patates
Peix fresc de Mercat
Pastanaga ratllada, blat de moro,
trossets de nous i fulles
d'enciams romana
Fruita de temporada

i per sopar...
Amanida de tomàquet, nous i
olives
Porc amb salsa de formatge
Fruita natural de temporada

18

Crema de carbassó
amb rostes de pa al forn
Gall dindi guisat amb patates
Fruita de temporada

i per sopar...
Espirals amb pesto
Ous durs amb salsa de tomàquet
Fruita natural de temporada

19

Amanida d'arròs (arròs,
pastanaga i olives verdes)
Fruita de la francesa
Fulles d'enciams variats amb
llunes de tomàquets cirerols i
alfabrega fresca
Fruita de temporada

i per sopar...
Crema de porros i rostes de pa
Llom de salmó a la planxa
Fruita natural de temporada

20

Menú Festiu A
Menú Festiu B

i per sopar...
Cuscús amb hortalisses i fruita
seca esmicolada
Fruita natural de temporada

Peix fresc de mercat: No podem especificar el tipus de peix ni el seu mode de cocció perquè dependrà de la pesca, el temps i el mar. Sabem que serà peix de platja i sabem que seran lluç, mare de lluç, bacallanet, sorell, bròtola, llenguadina, mòllera, truita de riu, salmó, orada, verat, moixina i seió. Cada peix serà pescat en la seva temporada i les coccions seran diverses i les determinarà el tipus de peix. Els cuinarem a l'andalusa, a la romana, enfarinat, arrebossat, a la planxa, al forn amb verdures, al forn amb ceba, tomàquet i patates, amb salsa de tomàquet o salsa verda, amb salsa d'anet i també farem suquet amb patates.