



Menú Juliol 2025

SENSE OU

	<p>Dimarts 3</p> <p>Llenties ecològiques saltades amb carbassó i pebrot</p> <p>Lluç amb salsa verda i pèsols</p> <p>Fruita de temporada / Pa</p>	<p>Dimecres 4</p> <p>Arròs amb sofregit casolà de tomàquet</p> <p>Fricandó de vedella</p> <p>Iogurt de proximitat / Pa</p>	<p>Dijous 3</p> <p>Bròquil a l'allet amb patata</p> <p>Mongetes seques ecològiques saltades amb porro i ceba</p> <p>Fruita de temporada / Pa</p>	<p>Divendres 4</p> <p>Pasta d'arròs (s/ou) amb verdures saltades (carbassó, albergínia i ceba)</p> <p>Daus de tofu amb amanida</p> <p>Fruita de temporada / Pa</p>
<p>Dilluns 7</p> <p>Cuscús (s/ou) amb verdures (carbassó, pebrot i ceba)</p> <p>Cuetes de rap al forn amb ceba i pastanaga</p> <p>Fruita de temporada / Pa</p>	<p>Dimarts 8</p> <p>Arròs ecològic amb albergínia i porro</p> <p>Estofat de gall dindi a la jardinera</p> <p>Fruita de temporada / Pa</p>	<p>Dimecres 9</p> <p>Crema de carbassó</p> <p>Pasta d'arròs (s/ou) amb bolonyesa de llenties ecològiques s/formatge</p> <p>Fruita de temporada / Pa</p>	<p>Dijous 10</p> <p>Ensaladilla russa (patata, pèsols, pastanaga i oli d'oliva s/ou dur)</p> <p>Mongetes seques ecològiques estofades</p> <p>Fruita de temporada / Pa</p>	<p>Divendres 11</p> <p>Verdura de temporada al vapor</p> <p>Fesols negres estofats</p> <p>Fruita de temporada / Pa</p>
<p>Dilluns 14</p> <p>Pasta d'arròs (s/ou) amb salsa de tomàquet s/formatge</p> <p>Bacallà amb samfaina</p> <p>Fruita de temporada / Pa</p>	<p>Dimarts 15</p> <p>Coliflor i patata al vapor</p> <p>Llenties ecològiques saltades amb albergínia</p> <p>Fruita de temporada / Pa</p>	<p>Dimecres 16</p> <p>Mongetes seques ecològiques saltades amb porro i ceba</p> <p>Gall dindi amb enciam amanit</p> <p>Iogurt de proximitat / Pa</p>	<p>Dijous 17</p> <p>Verdura tricolor (mongeta tendra, pastanaga i patata)</p> <p>Cigrons ecològics estofats</p> <p>Fruita de temporada / Pa</p>	<p>Divendres 18</p> <p>Arròs amb sofregit casolà de tomàquet</p> <p>Magra de porc al forn amb pèsols i pastanaga</p> <p>Batut de fruita / Pa</p>
<p>Dilluns 21</p> <p>VACANCES D'ESTIU</p>	<p>Dimarts 22</p> <p>VACANCES D'ESTIU</p>	<p>Dimecres 23</p> <p>VACANCES D'ESTIU</p>	<p>Dijous 24</p> <p>VACANCES D'ESTIU</p>	<p>Divendres 25</p> <p>VACANCES D'ESTIU</p>
.... BERENAR				
Entrepà de gall dindi / Fruita fresca de temporada	Iogurt natural sense ensucrar / Fruita fresca de temporada	Entrepà de formatge fresc / Fruita fresca de temporada	Iogurt natural sense ensucrar / Fruita fresca de temporada	Entrepà d'hummus / Fruita fresca de temporada



Menú Juliol 2025

SENSE PROTEÏNA DE LA LLET DE VACA NI FRUITS SECS

	<p>Dimarts 3</p> <p>Llenties ecològiques saltades amb carbassó i pebrot</p> <p>Lluç amb salsa verda i pèsols</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>Dimecres 4</p> <p>Arròs amb sofregit casolà de tomàquet</p> <p>Fricandó de vedella (s/fruits secs)</p> <p>Iogurt de soja</p>	<p>Dijous 3</p> <p>Bròquil a l'allet amb patata</p> <p>Mongetes seques ecològiques saltades amb porro i ceba</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>Divendres 4</p> <p>Fideus amb verdures saltades (carbassó, albergínia i ceba)</p> <p>Truita a la francesa amb amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>
<p>Dilluns 7</p> <p>Cuscús amb verdures (carbassó, pebrot i ceba)</p> <p>Cuetes de rap al forn amb ceba i pastanaga</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>Dimarts 8</p> <p>Arròs ecològic amb albergínia i porro</p> <p>Estofat de gall dindi a la jardinera</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>Dimecres 9</p> <p>Crema de carbassó s/lactis</p> <p>Macarrons ecològics amb bolonyesa de llenties ecològiques s/formatge, lactis ni fruits secs</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>Dijous 10</p> <p>Ensaladilla russa (patata, pèsols, pastanaga, ou dur i oli d'oliva)</p> <p>Mongetes seques ecològiques estofades</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>Divendres 11</p> <p>Fesols negres estofats</p> <p>Truita de patata amb amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>
<p>Dilluns 14</p> <p>Amanida de pasta tricolor amb tomàquet, pastanaga i blat de moro s/formatge</p> <p>Bacallà amb samfaina</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>Dimarts 15</p> <p>Coliflor i patata al vapor</p> <p>Truita a la francesa amb daus de tomàquet</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>Dimecres 16</p> <p>Mongetes seques ecològiques saltades amb porro i ceba</p> <p>Gall dindi amb enciam amanit</p> <p>Iogurt de soja</p>	<p>Dijous 17</p> <p>Verdura tricolor (mongeta tendra, pastanaga i patata)</p> <p>Cigrons ecològics estofats</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>Divendres 18</p> <p>Arròs amb sofregit casolà de tomàquet</p> <p>Magra de porc al forn amb pèsols i pastanaga</p> <p>Batut de fruita s/lactis ni fruits secs</p>
<p>Dilluns 21</p> <p>VACANCES D'ESTIU</p>	<p>Dimarts 22</p> <p>VACANCES D'ESTIU</p>	<p>Dimecres 23</p> <p>VACANCES D'ESTIU</p>	<p>Dijous 24</p> <p>VACANCES D'ESTIU</p>	<p>Divendres 25</p> <p>VACANCES D'ESTIU</p>
.... BERENAR				
<p>Entrepà de gall dindi (s/lactis) / Fruita fresca de temporada</p>	<p>Iogurt de soja / Fruita fresca de temporada</p>	<p>Entrepà d'hummus s/fruits secs / Fruita fresca de temporada</p>	<p>Iogurt de soja / Fruita fresca de temporada</p>	<p>Entrepà d'hummus s/fruits secs / Fruita fresca de temporada</p>



Menú Juliol 2025

SENSE LACTIS (SENSE PROTEÏNA DE LA LLET DE VACA)

	<p>Dimarts 3</p> <p>Llenties ecològiques saltades amb carbassó i pebrot</p> <p>Lluç amb salsa verda i pèsols</p> <p>Fruita de temporada / Pa s/lactis</p>	<p>Dimecres 4</p> <p>Arròs amb sofregit casolà de tomàquet</p> <p>Fricandó de vedella</p> <p>Iogurt de soja / Pa s/lactis</p>	<p>Dijous 3</p> <p>Bròquil a l'allet amb patata</p> <p>Mongetes seques ecològiques saltades amb porro i ceba</p> <p>Fruita de temporada / Pa s/lactis</p>	<p>Divendres 4</p> <p>Fideus amb verdures saltades (carbassó, albergínia i ceba)</p> <p>Truita a la francesa amb amanida</p> <p>Fruita de temporada / Pa s/lactis</p>
<p>Dilluns 7</p> <p>Cuscús amb verdures (carbassó, pebrot i ceba)</p> <p>Cuetes de rap al forn amb ceba i pastanaga</p> <p>Fruita de temporada / Pa s/lactis</p>	<p>Dimarts 8</p> <p>Arròs ecològic amb albergínia i porro</p> <p>Estofat de gall dindi a la jardinera</p> <p>Fruita de temporada / Pa s/lactis</p>	<p>Dimecres 9</p> <p>Crema de carbassó s/lactis</p> <p>Macarrons ecològics amb bolonyesa de llenties ecològiques s/formatge ni lactis</p> <p>Fruita de temporada / Pa s/lactis</p>	<p>Dijous 10</p> <p>Ensaladilla russa (patata, pèsols, pastanaga, ou dur i oli d'oliva)</p> <p>Mongetes seques ecològiques estofades</p> <p>Fruita de temporada / Pa s/lactis</p>	<p>Divendres 11</p> <p>Fesols negres estofats</p> <p>Truita de patata amb amanida</p> <p>Fruita de temporada / Pa s/lactis</p>
<p>Dilluns 14</p> <p>Amanida de pasta tricolor amb tomàquet, pastanaga i blat de moro s/formatge</p> <p>Bacallà amb samfaina</p> <p>Fruita de temporada / Pa s/lactis</p>	<p>Dimarts 15</p> <p>Coliflor i patata al vapor</p> <p>Truita a la francesa amb daus de tomàquet</p> <p>Fruita de temporada / Pa s/lactis</p>	<p>Dimecres 16</p> <p>Mongetes seques ecològiques saltades amb porro i ceba</p> <p>Gall dindi amb enciam amanit</p> <p>Iogurt de soja / Pa s/lactis</p>	<p>Dijous 17</p> <p>Verdura tricolor (mongeta tendra, pastanaga i patata)</p> <p>Cigrons ecològics estofats</p> <p>Fruita de temporada / Pa s/lactis</p>	<p>Divendres 18</p> <p>Arròs amb sofregit casolà de tomàquet</p> <p>Magra de porc al forn amb pèsols i pastanaga</p> <p>Batut de fruita s/lactis / Pa s/lactis</p>
<p>Dilluns 21</p> <p>VACANCES D'ESTIU</p>	<p>Dimarts 22</p> <p>VACANCES D'ESTIU</p>	<p>Dimecres 23</p> <p>VACANCES D'ESTIU</p>	<p>Dijous 24</p> <p>VACANCES D'ESTIU</p>	<p>Divendres 25</p> <p>VACANCES D'ESTIU</p>
.... BERENAR				
<p>Entrepà de gall dindi (s/lactis) / Fruita fresca de temporada</p>	<p>Iogurt de soja / Fruita fresca de temporada</p>	<p>Entrepà d'hummus / Fruita fresca de temporada</p>	<p>Iogurt de soja / Fruita fresca de temporada</p>	<p>Entrepà d'hummus / Fruita fresca de temporada</p>



Menú Juliol 2025

VEGÀ

	<p>Dimarts 3</p> <p>Verdura de temporada al vapor</p> <p>Llenties ecològiques saltades amb carbassó i pebrot</p> <p>Fruita de temporada / Pa</p>	<p>Dimecres 4</p> <p>Arròs amb sofregit casolà de tomàquet</p> <p>Tofu saltat amb bolets</p> <p>Iogurt de soja / Pa</p>	<p>Dijous 3</p> <p>Bròquil a l'allet amb patata</p> <p>Mongetes seques ecològiques saltades amb porro i ceba</p> <p>Fruita de temporada / Pa</p>	<p>Divendres 4</p> <p>Fideus amb verdures saltades (carbassó, albergínia i ceba)</p> <p>Daus de tofu amb amanida</p> <p>Fruita de temporada / Pa</p>
<p>Dilluns 7</p> <p>Cuscús amb verdures (carbassó, pebrot i ceba)</p> <p>Tofu al forn amb ceba i pastanaga</p> <p>Fruita de temporada / Pa</p>	<p>Dimarts 8</p> <p>Arròs ecològic amb albergínia i porro</p> <p>Daus de tofu a la jardineria</p> <p>Fruita de temporada / Pa</p>	<p>Dimecres 9</p> <p>Crema de carbassó (s/lactis)</p> <p>Macarrons ecològics amb bolonyesa de llenties ecològiques s/formatge</p> <p>Fruita de temporada / Pa</p>	<p>Dijous 10</p> <p>Ensaladilla russa (patata, pèsols, pastanaga i oli d'oliva s/ou dur)</p> <p>Mongetes seques ecològiques estofades</p> <p>Fruita de temporada / Pa</p>	<p>Divendres 11</p> <p>Verdura de temporada al vapor</p> <p>Fesols negres estofats</p> <p>Fruita de temporada / Pa</p>
<p>Dilluns 14</p> <p>Amanida de pasta tricolor amb tomàquet, pastanaga i blat de moro</p> <p>Daus de tofu amb samfaina</p> <p>Fruita de temporada / Pa</p>	<p>Dimarts 15</p> <p>Coliflor i patata al vapor</p> <p>Llenties ecològiques saltades amb albergínia</p> <p>Fruita de temporada / Pa</p>	<p>Dimecres 16</p> <p>Crema de verdures (s/lactis)</p> <p>Mongetes seques ecològiques saltades amb porro i ceba</p> <p>Iogurt de soja / Pa</p>	<p>Dijous 17</p> <p>Verdura tricolor (mongeta tendra, pastanaga i patata)</p> <p>Cigrons ecològics estofats</p> <p>Fruita de temporada / Pa</p>	<p>Divendres 18</p> <p>Arròs amb sofregit casolà de tomàquet</p> <p>Tofu al forn amb pèsols i pastanaga</p> <p>Batut de fruita s/lactis / Pa</p>
<p>Dilluns 21</p> <p>VACANCES D'ESTIU</p>	<p>Dimarts 22</p> <p>VACANCES D'ESTIU</p>	<p>Dimecres 23</p> <p>VACANCES D'ESTIU</p>	<p>Dijous 24</p> <p>VACANCES D'ESTIU</p>	<p>Divendres 25</p> <p>VACANCES D'ESTIU</p>
.... BERENAR				
Entrepà d'alvocat / Fruita fresca de temporada	Iogurt de soja / Fruita fresca de temporada	Entrepà d'hummus / Fruita fresca de temporada	Iogurt de soja / Fruita fresca de temporada	Entrepà d'hummus / Fruita fresca de temporada



Menú Juliol 2025

SENSE CARN

	<p>Dimarts 3</p> <p>Llenties ecològiques saltades amb carbassó i pebrot</p> <p>Lluç amb salsa verda i pèsols</p> <p>Fruita de temporada / Pa</p>	<p>Dimecres 4</p> <p>Arròs amb sofregit casolà de tomàquet</p> <p>Tofu saltat amb bolets</p> <p>Iogurt de proximitat / Pa</p>	<p>Dijous 3</p> <p>Bròquil a l'allet amb patata</p> <p>Mongetes seques ecològiques saltades amb porro i ceba</p> <p>Fruita de temporada / Pa</p>	<p>Divendres 4</p> <p>Fideus amb verdures saltades (carbassó, albergínia i ceba)</p> <p>Truita a la francesa amb amanida</p> <p>Fruita de temporada / Pa</p>
<p>Dilluns 7</p> <p>Cuscús amb verdures (carbassó, pebrot i ceba)</p> <p>Cuetes de rap al forn amb ceba i pastanaga</p> <p>Fruita de temporada / Pa</p>	<p>Dimarts 8</p> <p>Arròs ecològic amb albergínia i porro</p> <p>Daus de tofu a la jardinera</p> <p>Fruita de temporada / Pa</p>	<p>Dimecres 9</p> <p>Crema de carbassó</p> <p>Macarrons ecològics amb bolonyesa de llenties ecològiques</p> <p>Fruita de temporada / Pa</p>	<p>Dijous 10</p> <p>Ensaladilla russa (patata, pèsols, pastanaga, ou dur i oli d'oliva)</p> <p>Mongetes seques ecològiques estofades</p> <p>Fruita de temporada / Pa</p>	<p>Divendres 11</p> <p>Fesols negres estofats</p> <p>Truita de patata amb amanida</p> <p>Fruita de temporada / Pa</p>
<p>Dilluns 14</p> <p>Amanida de pasta tricolor amb tomàquet, pastanaga i blat de moro</p> <p>Bacallà amb samfaina</p> <p>Fruita de temporada / Pa</p>	<p>Dimarts 15</p> <p>Coliflor i patata al vapor</p> <p>Truita a la francesa amb daus de tomàquet</p> <p>Fruita de temporada / Pa</p>	<p>Dimecres 16</p> <p>Crema de verdures</p> <p>Mongetes seques ecològiques saltades amb porro i ceba</p> <p>Iogurt de proximitat / Pa</p>	<p>Dijous 17</p> <p>Verdura tricolor (mongeta tendra, pastanaga i patata)</p> <p>Cigrons ecològics estofats</p> <p>Fruita de temporada / Pa</p>	<p>Divendres 18</p> <p>Arròs amb sofregit casolà de tomàquet</p> <p>Tofu al forn amb pèsols i pastanaga</p> <p>Batut de fruita / Pa</p>
<p>Dilluns 21</p> <p>VACANCES D'ESTIU</p>	<p>Dimarts 22</p> <p>VACANCES D'ESTIU</p>	<p>Dimecres 23</p> <p>VACANCES D'ESTIU</p>	<p>Dijous 24</p> <p>VACANCES D'ESTIU</p>	<p>Divendres 25</p> <p>VACANCES D'ESTIU</p>
.... BERENAR				
Entrepà d'alvocat / Fruita fresca de temporada	Iogurt natural sense ensucrar / Fruita fresca de temporada	Entrepà de formatge fresc / Fruita fresca de temporada	Iogurt natural sense ensucrar / Fruita fresca de temporada	Entrepà d'humus / Fruita fresca de temporada



Menú Juliol 2025

SENSE LLEGUMS, CEBA, PEBROT NI CARBASSÓ (LU-HE)

	<p>Dimarts 3</p> <p>Carbassa i patata al vapor</p> <p>Lluç amb salsa verda s/pèsols</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>Dimecres 4</p> <p>Arròs amb sofregit casolà de tomàquet s/ceba</p> <p>Fricandó de vedella s/ceba</p> <p>Iogurt de proximitat</p>	<p>Dijous 3</p> <p>Bròquil a l'allet amb patata</p> <p>Magra d'au amb verduretes (porro i albergínia s/ceba)</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>Divendres 4</p> <p>Pasta d'arròs (s/soja) amb verdures saltades (albergínia, bròquil i nastanaga)</p> <p>Truita a la francesa amb amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>
<p>Dilluns 7</p> <p>Pasta d'arròs (s/soja) amb bròquil i porro</p> <p>Cuetes de rap al forn amb pastanaga s/ceba</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>Dimarts 8</p> <p>Arròs ecològic amb albergínia i porro</p> <p>Estofat de gall dindi s/ceba, carbassó, pebrot ni pèsols</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>Dimecres 9</p> <p>Crema de pastanaga s/ceba</p> <p>Pasta d'arròs (s/soja) amb bolonyesa de carn (s/llegum ni ceba)</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>Dijous 10</p> <p>Ensaladilla russa (patata, pastanaga, ou dur i oli d'oliva s/pèsols)</p> <p>Pollastre amb enciam amanit</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>Divendres 11</p> <p>Verdura permesa al vapor</p> <p>Truita de patata amb amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>
<p>Dilluns 14</p> <p>Amanida de pasta d'arròs (s/soja) amb tomàquet, pastanaga i blat de moro</p> <p>Bacallà amb sofregit de pastanaga i porro</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>Dimarts 15</p> <p>Coliflor i patata al vapor</p> <p>Truita a la francesa amb daus de tomàquet</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>Dimecres 16</p> <p>Arròs saltat amb porro i albergínia s/ceba</p> <p>Gall dindi amb enciam amanit</p> <p>Iogurt de proximitat</p>	<p>Dijous 17</p> <p>Verdura bicolor (pastanaga i patata s/mongeta tendra)</p> <p>Truita a la francesa amb cogombre amanit</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>Divendres 18</p> <p>Arròs amb sofregit casolà de tomàquet</p> <p>Magra de porc al forn amb pastanaga s/pèsols</p> <p>Batut de fruita</p>
<p>Dilluns 21</p> <p>VACANCES D'ESTIU</p>	<p>Dimarts 22</p> <p>VACANCES D'ESTIU</p>	<p>Dimecres 23</p> <p>VACANCES D'ESTIU</p>	<p>Dijous 24</p> <p>VACANCES D'ESTIU</p>	<p>Divendres 25</p> <p>VACANCES D'ESTIU</p>
.... BERENAR				
<p>Entrepà de gall dindi / Fruita fresca de temporada</p>	<p>Iogurt natural sense ensucrar / Fruita fresca de temporada</p>	<p>Entrepà de formatge fresc / Fruita fresca de temporada</p>	<p>Iogurt natural sense ensucrar / Fruita fresca de temporada</p>	<p>Entrepà de formatge / Fruita fresca de temporada</p>