

Dilluns

Dimarts

Dimecres

Dijous

Divendres

| 25-jun | 26-jun | 27-jun | 28-jun | 29-jun |
|--|---|--|-----------------------|---|
| <p>Arròs amb tomàquet</p> <hr/> <p>Truita de carbassó amb amanida de cogombre i olives</p> | <p>Gaspatxo amb ou dur</p> <hr/> <p>Espaguetis a la napolitana</p> | <p>Empedrat de cigrons</p> <hr/> <p>Seità amb amanida d'enciams i cogombre</p> | <p>SORTIDA</p> | <p>Mongeta verda amb patates</p> <hr/> <p>Proteïna vegetal amb amanida d'enciams amb tomàquet</p> |
| 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| <p>Macarrons a la napolitana</p> <hr/> <p>Truita de patates amb amanida de tomàquet</p> | <p>Llenties estofades</p> <hr/> <p>Proteïna vegetal amb amanida d'enciams i cogombre</p> | <p>Crema tèbia de pastanaga i patata</p> <hr/> <p>Hamburguesa vegetal amb patates xips</p> | <p>SORTIDA</p> | <p>Arròs amb verdures</p> <hr/> <p>Truita de ceba i julivert amb amanida</p> |
| 9 | 10 | 11 | 12 | 13 |
| <p>Amanida de quinoa</p> <hr/> <p>Truita a la francesa amb patata panadera</p> | <p>Crema de carbassó</p> <hr/> <p>Salsitxes vegetals amb amanida d'enciams, tomàquet i cogombre</p> | <p>Empedrat de mongetes</p> <hr/> <p>Truita de verdures amb amanida d'enciams i olives</p> | <p>SORTIDA</p> | <p>Espirals amb pesto d'espínacs</p> <hr/> <p>Proteïna vegetal amb amanida</p> |
| 16 | 17 | 18 | 19 | 20 |
| <p>Arròs amb tomàquet</p> <hr/> <p>Proteïna vegetal amb ceba al forn</p> | <p>Empedrat de cigrons</p> <hr/> <p>Truita de formatge amb amanida d'enciams i olives</p> | <p>Sopa de verdures amb pasta</p> <hr/> <p>Seità amb tomàquet i ceba</p> | <p>SORTIDA</p> | <p>Pica-pica</p> <hr/> <p>Pizza vegetal</p> |
| 23 | 24 | 25 | 26 | 27 |
| <p>Espaguetis a la napolitana</p> <hr/> <p>Proteïna vegetal amb amanida de tomàquet i cogombre</p> | <p>Amanida russa s/tonyina</p> <hr/> <p>Croquetes vegetals amb patates xips</p> | <p>Guisat de llenties</p> <hr/> <p>Truita de carbassó amb amanida d'enciams amb olives</p> | <p>SORTIDA</p> | <p>Mongeta verda amb patates</p> <hr/> <p>Seità amb amanida</p> |



Tots els àpats s'acompanyen amb pa. El peix fresc de mercat es cuinarà amb la tècnica culinària adient per cada tipus de peix. Si és fregit la guarnició serà amanida, si és al forn anirà amb patates panaderes i verdures.

El dia de consum de fruita es pot veure modificat en funció de la maduresa de la mateixa.

Tots els plats estan elaborats pels cuiners del centre a partir d'ingredients frescos, de temporada i amb un mínim de producte ecològic i de proximitat.

Les guarnicions dels plats gairebé sempre són amanides amb enciams variats i altres ingredients de temporada: pastanaga, olives, pipes, panses, sèsam torrat, llavors de lli...

Aquests menús estan subjectes a variacions per no disponibilitat en el mercat d'algun producte de temporada.

Els menús estan revisats per en David Caballé i Gabor Smit dietista ADITEC: 0009

POSTRES

| | | | | |
|------------------|-------|------------------|------------------|------------------|
| Fruita del temps | Gelat | Fruita del temps | Fruita del temps | Fruita del temps |
|------------------|-------|------------------|------------------|------------------|

| Dilluns | Dimarts | Dimecres | Dijous | Divendres |
|---|---|--|------------------|--|
| 25-jun | 26-jun | 27-jun | 28-jun | 29-jun |
| Arròs amb tomàquet Truita de carbassó amb amanida de cogombre i olives | Gaspatxo s/gluten Espaguetis s/gluten a la bolonyesa | Empedrat de cigrons Pollastre al forn amb amanida d'enciams i cogombre | SORTIDA | Mongeta verda amb patates Peix de mercat amb amanida d'enciams amb tomàquet |
| 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| Macarrons s/gluten a la napolitana Truita de patates amb amanida de tomàquet | Llenties estofades Llibrets s/gluten amb amanida d'enciams i cogombre | Crema tèbia de pastanaga i patata Hamburguesa s/gluten amb patates xips | SORTIDA | Arròs amb verdures Peix de mercat amb amanida |
| 9 | 10 | 11 | 12 | 13 |
| Amanida de quinoa Cap de llom al forn amb patata panadera | Crema de carbassó Salsitxes s/gluten de pollastre amb amanida d'enciams, tomàquet i cogombre | Empedrat de mongetes Truita de pernil dolç amb amanida d'enciams i olives | SORTIDA | Espirals s/gluten amb pesto d'espínacs Peix de mercat amb amanida |
| 16 | 17 | 18 | 19 | 20 |
| Arròs amb tomàquet Botifarra s/gluten amb ceba al forn | Empedrat de cigrons Truita de formatge amb amanida d'enciams i olives | Sopa de peix amb pasta s/gluten Pollastre al forn amb tomàquet i ceba | SORTIDA | Pica-pica Pizza s/gluten de pernil |
| 23 | 24 | 25 | 26 | 27 |
| Espaguetis s/gluten a la napolitana Carn magra arrebossada s/gluten amb amanida de tomàquet i cogombre | Amanida russa Croquetes s/gluten amb patates xips | Guisat de llenties Truita de carbassó amb amanida d'enciams amb olives | SORTIDA | Mongeta verda amb patates Peix de mercat amb amanida |
| POSTRES | | | | |
| Fruita del temps | Gelat s/gluten | Fruita del temps | Fruita del temps | Fruita del temps |

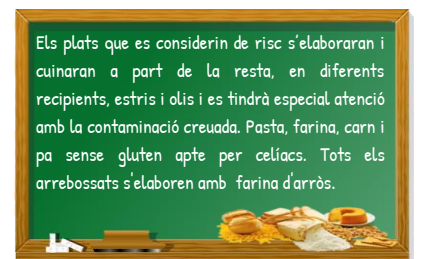


Tots els àpats s'acompanyen amb pa. El peix fresc de mercat es cuinarà amb la tècnica culinària adient per cada tipus de peix. Si és fregit la guarnició serà amanida, si és al forn anirà amb patates panaderes i verdures.

El dia de consum de fruita es pot veure modificat en funció de la maduresa de la mateixa. Tots els plats estan elaborats pels cuiners del centre a partir d'ingredients frescos, de temporada i amb un mínim de producte ecològic i de proximitat. Les guarnicions dels plats gairebé sempre són amanides amb enciams variats i altres ingredients de temporada: pastanaga, olives, pipes, panses, sèsam torrat, llavors de lli...

Aquests menús estan subjectes a variacions per no disponibilitat en el mercat d'algun producte de temporada.

Els menús estan revisats per en David Caballé i Gabor Smit dietista ADITEC: 0009



Els plats que es considerin de risc s'elaboraran i cuinaran a part de la resta, en diferents recipients, estris i olis i es tindrà especial atenció amb la contaminació creuada. Pasta, farina, carn i pa sense gluten apte per celiacs. Tots els arrebossats s'elaboren amb farina d'arròs.

| Dilluns | Dimarts | Dimecres | Dijous | Divendres |
|--|---|---|------------------|---|
| 25-jun | 26-jun | 27-jun | 28-jun | 29-jun |
| Arròs amb tomàquet ----- Truita de carbassó amb amanida de cogombre i olives | Gaspatxo ----- Espaguetis a la bolonyesa s/lactosa | Empedrat de cigrons ----- Pollastre al forn amb amanida d'enciams i cogombre | SORTIDA | Mongeta verda amb patates ----- Peix de mercat amb amanida d'enciams amb tomàquet |
| 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| Macarrons a la napolitana s/lactosa ----- Truita de patates amb amanida de tomàquet | Llenties estofades ----- Llibrets s/lactosa amb amanida d'enciams i cogombre | Crema tèbia de pastanaga i patata ----- Hamburguesa s/lactosa amb patates xips | SORTIDA | Arròs amb verdures ----- Peix de mercat amb amanida |
| 9 | 10 | 11 | 12 | 13 |
| Amanida de quinoa ----- Cap de lloç al forn amb patata panadera | Crema de carbassó ----- Salsitxes s/lactosa de pollastre amb amanida d'enciams, tomàquet i cogombre | Empedrat de mongetes ----- Truita de pernil dolç s/lactosa amb amanida d'enciams i olives | SORTIDA | Espirals amb pesto d'espinacs s/lactosa ----- Peix de mercat amb amanida |
| 16 | 17 | 18 | 19 | 20 |
| Arròs amb tomàquet ----- Botifarra s/lactosa amb ceba al forn | Empedrat de cigrons ----- Truita de verdures amb amanida d'enciams i olives | Sopa de peix amb pasta ----- Pollastre al forn amb tomàquet i ceba | SORTIDA | Pica-pica ----- Pizza de pernil s/lactosa |
| 23 | 24 | 25 | 26 | 27 |
| Espaguetis a la napolitana s/lactosa ----- Carn magra arrebossada amb amanida de tomàquet i cogombre | Amanida russa amb maionesa s/lactosa ----- Croquetes s/lactosa amb patates xips | Guisat de llenties ----- Truita de carbassó amb amanida d'enciams amb olives | SORTIDA | Mongeta verda amb patates ----- Peix de mercat amb amanida |
| POSTRES | | | | |
| Fruita del temps | Gelat s/lactosa | Fruita del temps | Fruita del temps | Fruita del temps |



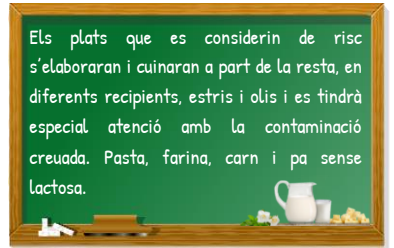
Tots els àpats s'acompanyen amb pa. El peix fresc de mercat es cuinarà amb la tècnica culinària adient per cada tipus de peix. Si és fregit la guarnició serà amanida, si és al forn anirà amb patates panaderes i verdures.

El dia de consum de fruita es pot veure modificat en funció de la maduresa de la mateixa. Tots els plats estan elaborats pels cuiners del centre a partir d'ingredients frescos, de temporada i amb un mínim de producte ecològic i de proximitat.

Les guarnicions dels plats gairebé sempre són amanides amb enciams variats i altres ingredients de temporada: pastanaga, olives, pipes, panses, sèsam torrat, llavors de lli...

Aquests menús estan subjectes a variacions per no disponibilitat en el mercat d'algun producte de temporada.

Els menús estan revisats per en David Caballé i Gabor Smit dietista ADITEC: 0009



Els plats que es considerin de risc s'elaboraran i cuinaran a part de la resta, en diferents recipients, estris i olis i es tindrà especial atenció amb la contaminació creuada. Pasta, farina, carn i pa sense lactosa.

| Dilluns | Dimarts | Dimecres | Dijous | Divendres |
|--|---|--|------------------|--|
| 25-jun | 26-jun | 27-jun | 28-jun | 29-jun |
| Arròs amb tomàquet Peix al forn amb amanida de cogombre i olives | Gaspatxo Espaguetis a la bolonyesa | Empedrat de cigrons s/ou Pollastre al forn amb amanida d'enciams i cogombre | SORTIDA | Mongeta verda amb patates Peix de mercat amb amanida d'enciams amb tomàquet |
| 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| Macarrons a la napolitana Peix al forn amb amanida de tomàquet | Llenties estofades Llibrets s/ou amb amanida d'enciams i cogombre | Crema tèbia de pastanaga i patata Hamburguesa s/ou amb patates xips | SORTIDA | Arròs amb verdures Peix de mercat amb amanida |
| 9 | 10 | 11 | 12 | 13 |
| Amanida de quinoa Cap de llom al forn amb patata panadera | Crema de carbassó Salsitxes s/ou de pollastre amb amanida d'enciams, tomàquet i cogombre | Empedrat de mongetes s/ou Peix al forn amb amanida d'enciams i olives | SORTIDA | Espirals amb pesto d'espinaçs Peix de mercat amb amanida |
| 16 | 17 | 18 | 19 | 20 |
| Arròs amb tomàquet Botifarra s/ou amb ceba al forn | Empedrat de cigrons s/ou Peix al forn amb amanida d'enciams i olives | Sopa de peix amb pasta Pollastre al forn amb tomàquet i ceba | SORTIDA | Pica-pica Pizza de pernil |
| 23 | 24 | 25 | 26 | 27 |
| Espaguetis a la napolitana Carn magra arrebossada s/ou amb amanida de tomàquet i cogombre | Amanida russa s/ou Croquetes s/ou amb patates xips | Guisat de llenties Peix al forn amb amanida d'enciams amb olives | SORTIDA | Mongeta verda amb patates Peix de mercat amb amanida |
| POSTRES | | | | |
| Fruita del temps | Gelat s/ou | Fruita del temps | Fruita del temps | Fruita del temps |



Tots els àpats s'acompanyen amb pa. El peix fresc de mercat es cuinarà amb la tècnica culinària adient per cada tipus de peix. Si és fregit la guarnició serà amanida, si és al forn anirà amb patates panaderes i verdures.

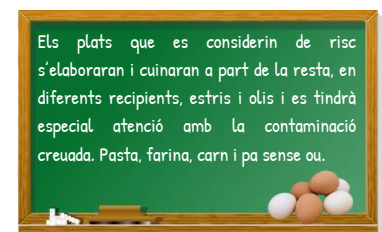
El dia de consum de fruita es pot veure modificat en funció de la maduresa de la mateixa.

Tots els plats estan elaborats pels cuiners del centre a partir d'ingredients frescos, de temporada i amb un mínim de producte ecològic i de proximitat.

Les guarnicions dels plats gairebé sempre són amanides amb enciams variats i altres ingredients de temporada: pastanaga, olives, pipes, panses, sèsam torrat, llavors de lli...

Aquests menús estan subjectes a variacions per no disponibilitat en el mercat d'algun producte de temporada.

Els menús estan revisats per en David Caballé i Gabor Smit dietista ADITEC: 0009



Dilluns Dimarts Dimecres Dijous Divendres

| 25-jun | 26-jun | 27-jun | 28-jun | 29-jun |
|--|---|--|----------------|---|
| <p>Arròs amb tomàquet</p> <hr/> <p>Truita de carbassó amb amanida de cogombre i olives</p> | <p>Gaspatxo</p> <hr/> <p>Espaguetis a la bolonyesa vegetal</p> | <p>Empedrat de cigrons</p> <hr/> <p>Seità amb amanida d'enciams i cogombre</p> | <p>SORTIDA</p> | <p>Mongeta verda amb patates</p> <hr/> <p>Peix de mercat amb amanida d'enciams amb tomàquet</p> |
| 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| <p>Macarrons a la napolitana</p> <hr/> <p>Truita de patates amb amanida de tomàquet</p> | <p>Llenties estofades</p> <hr/> <p>Proteïna vegetal amb amanida d'enciams i cogombre</p> | <p>Crema tèbia de pastanaga i patata</p> <hr/> <p>Hamburguesa vegetal amb patates xips</p> | <p>SORTIDA</p> | <p>Arròs amb verdures</p> <hr/> <p>Peix de mercat amb amanida</p> |
| 9 | 10 | 11 | 12 | 13 |
| <p>Amanida de quinoa</p> <hr/> <p>Proteïna vegetal amb patata panadera</p> | <p>Crema de carbassó</p> <hr/> <p>Salsitxes vegetals amb amanida d'enciams, tomàquet i cogombre</p> | <p>Empedrat de mongetes</p> <hr/> <p>Truita de verdures amb amanida d'enciams i olives</p> | <p>SORTIDA</p> | <p>Espirals amb pesto d'espínacs</p> <hr/> <p>Peix de mercat amb amanida</p> |
| 16 | 17 | 18 | 19 | 20 |
| <p>Arròs amb tomàquet</p> <hr/> <p>Proteïna vegetal amb ceba al forn</p> | <p>Empedrat de cigrons</p> <hr/> <p>Truita de formatge amb amanida d'enciams i olives</p> | <p>Sopa de peix amb pasta</p> <hr/> <p>Llenties saltejades amb tomàquet i ceba</p> | <p>SORTIDA</p> | <p>Pica-pica</p> <hr/> <p>Pizza de tonyina</p> |
| 23 | 24 | 25 | 26 | 27 |
| <p>Espaguetis a la napolitana</p> <hr/> <p>Proteïna vegetal amb amanida de tomàquet i cogombre</p> | <p>Amanida russa</p> <hr/> <p>Croquetes vegetals amb patates xips</p> | <p>Guisat de llenties</p> <hr/> <p>Truita de carbassó amb amanida d'enciams amb olives</p> | <p>SORTIDA</p> | <p>Mongeta verda amb patates</p> <hr/> <p>Peix de mercat amb amanida</p> |



Tots els àpats s'acompanyen amb pa. El peix fresc de mercat es cuinarà amb la tècnica culinària adient per cada tipus de peix. Si és fregit la guarnició serà amanida, si és al forn anirà amb patates panaderes i verdures.

El dia de consum de fruita es pot veure modificat en funció de la maduresa de la mateixa.

Tots els plats estan elaborats pels cuiners del centre a partir d'ingredients frescos, de temporada i amb un mínim de producte ecològic i de proximitat.

Les guarnicions dels plats gairebé sempre són amanides amb enciams variats i altres ingredients de temporada: pastanaga, olives, pipes, panses, sèsam torrat, llavors de lli...

Aquests menús estan subjectes a variacions per no disponibilitat en el mercat d'algun producte de temporada.

Els menús estan revisats per en David Caballé i Gabor Smit dietista ADITEC: 0009

POSTRES

| | | | | |
|------------------|-------|------------------|------------------|------------------|
| Fruita del temps | Gelat | Fruita del temps | Fruita del temps | Fruita del temps |
|------------------|-------|------------------|------------------|------------------|

| Dilluns | Dimarts | Dimecres | Dijous | Divendres |
|--|--|---|---------|---|
| 25-jun | 26-jun | 27-jun | 28-jun | 29-jun |
| Arròs amb tomàquet ----- Truita de carbassó amb amanida de cogombre i olives | Gaspatxo ----- Espaguetis a la napolitana | Empedrat de cigrons Pollastre Halal al forn amb amanida d'enciams i cogombre | SORTIDA | Mongeta verda amb patates ----- Peix de mercat amb amanida d'enciams amb tomàquet |
| 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| Macarrons a la napolitana ----- Truita de patates amb amanida de tomàquet | Llenties estofades ----- Proteïna vegetal amb amanida d'enciams i cogombre | Crema tèbia de pastanaga i patata Hamburguesa de vedella amb patates xips | SORTIDA | Arròs amb verdures ----- Peix de mercat amb amanida |
| 9 | 10 | 11 | 12 | 13 |
| Amanida de quinoa ----- Proteïna vegetal al forn amb patata panadera | Crema de carbassó Salsitxes de pollastre Halal amb amanida d'enciams, tomàquet i cogombre | Empedrat de mongetes Truita de verdures amb amanida d'enciams i olives | SORTIDA | Espirals amb pesto d'espínacs ----- Peix de mercat amb amanida |
| 16 | 17 | 18 | 19 | 20 |
| Arròs amb tomàquet ----- Proteïna vegetal amb ceba al forn | Empedrat de cigrons ----- Truita de formatge amb amanida d'enciams i olives | Sopa de peix amb pasta Pollastre Halal al forn amb tomàquet i ceba | SORTIDA | Pica-pica Pizza tonyina |
| 23 | 24 | 25 | 26 | 27 |
| Espaguetis a la napolitana Carn magra de vedella arrebossada amb amanida de tomàquet i cogombre | Amanida russa Croquetes de verdura amb patates xips | Guisat de llenties ----- Truita de carbassó amb amanida d'enciams amb olives | SORTIDA | Mongeta verda amb patates ----- Peix de mercat amb amanida |



Tots els àpats s'acompanyen amb pa. El peix fresc de mercat es cuinarà amb la tècnica culinària adient per cada tipus de peix. Si és fregit la guarnició serà amanida, si és al forn anirà amb patates panaderes i verdures.

El dia de consum de fruita es pot veure modificat en funció de la maduresa de la mateixa.

Tots els plats estan elaborats pels cuiners del centre a partir d'ingredients frescos, de temporada i amb un mínim de producte ecològic i de proximitat.

Les guarnicions dels plats gairebé sempre són amanides amb enciams variats i altres ingredients de temporada: pastanaga, olives, pipes, panses, sèsam torrat, llavors de lli...

Aquests menús estan subjectes a variacions per no disponibilitat en el mercat d'algun producte de temporada.

Els menús estan revisats per en David Caballé i Gabor Smit dietista ADITEC: 0009

POSTRES

| | | | | |
|------------------|-------|------------------|------------------|------------------|
| Fruita del temps | Gelat | Fruita del temps | Fruita del temps | Fruita del temps |
|------------------|-------|------------------|------------------|------------------|

Dilluns

Dimarts

Dimecres

Dijous

Divendres

| 25-jun | 26-jun | 27-jun | 28-jun | 29-jun |
|--|---|---|-----------------------|--|
| <p>Arròs amb tomàquet</p> <hr/> <p>Truita de carbassó amb amanida de cogombre i olives</p> | <p>Gaspatxo</p> <hr/> <p>Espaguetis a la bolonyesa</p> | <p>Empedrat de cigrons</p> <hr/> <p>Pollastre al forn amb amanida d'enciams i cogombre</p> | <p>SORTIDA</p> | <p>Mongeta verda amb patates</p> <hr/> <p>Gall dindi amb amanida d'enciams amb tomàquet</p> |
| 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| <p>Macarrons a la napolitana</p> <hr/> <p>Truita de patates amb amanida de tomàquet</p> | <p>Llenties estofades</p> <hr/> <p>Llibrets amb amanida d'enciams i cogombre</p> | <p>Crema tèbia de pastanaga i patata</p> <hr/> <p>Hamburguesa amb patates xips</p> | <p>SORTIDA</p> | <p>Arròs amb verdures</p> <hr/> <p>Pollastre a la planxa amb amanida d'enciams</p> |
| 9 | 10 | 11 | 12 | 13 |
| <p>Amanida de quinoa</p> <hr/> <p>Cap de lloç al forn amb patata panadera</p> | <p>Crema de carbassó</p> <hr/> <p>Salsitxes de pollastre amb amanida d'enciams, tomàquet i cogombre</p> | <p>Empedrat de mongetes</p> <hr/> <p>Truita de pernil dolç amb amanida d'enciams i olives</p> | <p>SORTIDA</p> | <p>Espirals amb pesto d'espinacs</p> <hr/> <p>Gall dindi a la planxa amb amanida d'enciams</p> |
| 16 | 17 | 18 | 19 | 20 |
| <p>Arròs amb tomàquet</p> <hr/> <p>Botifarra amb ceba al forn</p> | <p>Empedrat de cigrons</p> <hr/> <p>Truita de formatge amb amanida d'enciams i olives</p> | <p>Sopa de verdures amb pasta</p> <hr/> <p>Pollastre al forn amb tomàquet i ceba</p> | <p>SORTIDA</p> | <p>Pica-pica</p> <hr/> <p>Pizza de pernil</p> |
| 23 | 24 | 25 | 26 | 27 |
| <p>Espaguetis a la napolitana</p> <hr/> <p>Carn magra arrebossada amb amanida de tomàquet i cogombre</p> | <p>Amanida russa s/tonyina</p> <hr/> <p>Croquetes amb patates xips</p> | <p>Guisat de llenties</p> <hr/> <p>Truita de carbassó amb amanida d'enciams amb olives</p> | <p>SORTIDA</p> | <p>Mongeta verda amb patates</p> <hr/> <p>Pollastre a la planxa amb amanida d'enciams</p> |



Tots els àpats s'acompanyen amb pa.

El dia de consum de fruita es pot veure modificat en funció de la maduresa de la mateixa.

Tots els plats estan elaborats pels cuiners del centre a partir d'ingredients frescos, de temporada i amb un mínim de producte ecològic i de proximitat.

Les guarnicions dels plats gairebé sempre són amanides amb enciams variats i altres ingredients de temporada: pastanaga, olives, pipes, panses, sèsam torrat, llavors de lli...

Aquests menús estan subjectes a variacions per no disponibilitat en el mercat d'algun producte de temporada.

Els menús estan revisats per en David Caballé i Gabor Smit dietista ADITEC: 0009

POSTRES

| | | | | |
|------------------|-------|------------------|------------------|------------------|
| Fruita del temps | Gelat | Fruita del temps | Fruita del temps | Fruita del temps |
|------------------|-------|------------------|------------------|------------------|

| Dilluns | Dimarts | Dimecres | Dijous | Divendres |
|--|---|---|-------------------|--|
| 25-jun Arròs amb tomàquet Truita de carbassó amb amanida de cogombre i olives | 26-jun Gaspatxo Espaguetis a la bolonyesa s/làctic | 27-jun Empedrat de cigrons Pollastre al forn amb amanida d'enciams i cogombre | 28-jun SORTIDA | 29-jun Mongeta verda amb patates Peix de mercat amb amanida d'enciams amb tomàquet |
| 2 Macarrons a la napolitana s/làctic Truita de patates amb amanida de tomàquet | 3 Llenties estofades Llibrets s/làctic amb amanida d'enciams i cogombre | 4 Crema tèbia de pastanaga i patata Hamburguesa s/làctic amb patates xips | 5 SORTIDA | 6 Arròs amb verdures Peix de mercat amb amanida |
| 9 Amanida de quinoa Cap de lloç al forn amb patata panadera | 10 Crema de carbassó Salsitxes s/làctic de pollastre amb amanida d'enciams, tomàquet i cogombre | 11 Empedrat de mongetes Truita de pernil dolç s/làctic amb amanida d'enciams i olives | 12 SORTIDA | 13 Espirals amb pesto d'espinaçs s/làctic Peix de mercat amb amanida |
| 16 Arròs amb tomàquet Botifarra s/làctica amb ceba al forn | 17 Empedrat de cigrons Truita de verdures amb amanida d'enciams i olives | 18 Sopa de peix amb pasta Pollastre al forn amb tomàquet i ceba | 19 SORTIDA | 20 Pica-pica Pizza de pernil s/làctic |
| 23 Espaguetis a la napolitana s/làctic Carn magra arrebossada amb amanida de tomàquet i cogombre | 24 Amanida russa amb maionesa s/làctic Croquetes s/làctic amb patates xips | 25 Guisat de llenties Truita de carbassó amb amanida d'enciams amb olives | 26 SORTIDA | 27 Mongeta verda amb patates Peix de mercat amb amanida |
| POSTRES | | | | |
| Fruita del temps | Gelat s/làctic | Fruita del temps | Fruita del temps | Fruita del temps |



Tots els àpats s'acompanyen amb pa. El peix fresc de mercat es cuinarà amb la tècnica culinària adient per cada tipus de peix. Si és fregit la guarnició serà amanida, si és al forn anirà amb patates panaderes i verdures.

El dia de consum de fruita es pot veure modificat en funció de la maduresa de la mateixa. Tots els plats estan elaborats pels cuiners del centre a partir d'ingredients frescos, de temporada i amb un mínim de producte ecològic i de proximitat.

Les guarnicions dels plats gairebé sempre són amanides amb enciams variats i altres ingredients de temporada: pastanaga, olives, pipes, panses, sèsam torrat, llavors de lli...

Aquests menús estan subjectes a variacions per no disponibilitat en el mercat d'algun producte de temporada.

Els menús estan revisats per en David Caballé i Gabor Smit dietista ADITEC: 0009

