



MENÚ BASAL

JUNY 2026

DILLUNS 1	DIMARTS 2	DIMECRES 3	DIJOUS 4	DIVENDRES 5
<p>Macarrons integrals amb tomàquet</p> <p>Enciams variats + crudité</p> <p>Mongetes blanques amb salsa de verdures</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>Verdures al vapor (pastanaga, pèsols i patata)</p> <p>Enciams variats + crudité</p> <p>Lluç al forn</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>Llenties estofades amb sofregit</p> <p>Enciams variats + crudité</p> <p>Truita de patates</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>Arròs amb salsa de verdures escalivades (ceba, pebrots, porros i pastanaga)</p> <p>Enciams variats + crudité</p> <p>Cigrons bullits amb oli, sal i pebre</p> <p>logurt natural ECO</p>	<p>Gaspatxo amb crostons de pa</p> <p>Enciams variats + crudité</p> <p>Llom de porc rostit amb poma i grapatet de mill</p> <p>Fruita de temporada</p>
DILLUNS 8	DIMARTS 9	DIMECRES 10	DIJOUS 11	DIVENDRES 12
<p>Llenties estofades amb sofregit</p> <p>Enciams variats + crudité</p> <p>Bunyols de lluç amb maionesa d'encurtits</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>Minestra de verdures (patata, espinacs i pastanaga)</p> <p>Enciams variats + crudité</p> <p>Cigrons amb tomàquet</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>Espaguetis integrals amb salsa de pesto</p> <p>Enciams variats + crudité</p> <p>Truita de patates</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>Crema de carbassó</p> <p>Enciams variats + crudité</p> <p>Arròs tres delícies (pastanaga, pebrots i pèsols)</p> <p>logurt natural ECO</p>	<p>Sopa de peix amb pasta</p> <p>Enciams variats + crudité</p> <p>Pollastre al forn amb mel i romaní</p> <p>Fruita de temporada</p>
DILLUNS 15	DIMARTS 16	DIMECRES 17	DIJOUS 18	DIVENDRES 19
<p>Verdura al vapor (mongeta perona i patata)</p> <p>Enciams variats + crudité</p> <p>Llenties estofades amb sofregit</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>Sopa freda de tomàquet i alfàbrega amb mozzarella i crostons de pa</p> <p>Enciams variats + crudité</p> <p>Truita de patates</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>Arròs amb salsa de verdures escalivades (ceba, pebrots, porros i pastanaga)</p> <p>Enciams variats + crudité</p> <p>Botifarra amb seques (all i oli)</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>Patates amb maionesa i olives</p> <p>Enciams variats + crudité</p> <p>Cigrons bullits amb oli, sal i pebre</p> <p>logurt natural ECO</p>	<p>MC Cibus</p> <p>Hamburguesa, panet, crudités, blat de moro, formatge, xips de patates i alete de pollastre BBQ</p> <p>Natilles de xocolata</p>

Seguint les guies vigents, se servirà diàriament amanida variada (enciam, blat de moro, pastanaga, tomàquet, lombarada, olives...). Es potenciaran el consum de fruites fresques, variada i de temporada.

Es potenciarà en consum de farinacis integrals com: pa, pasta, arròs, cereals...