

MENÚ DE JUNY DEL 2026

Primera ensenyança i maternal

| DILLUNS 1 | DIMARTS 2 | DIMECRES 3 | DIJOUS 4 | DIVENDRES 5 |
|---|-----------------------------------|--------------------------------------|--|--|
| AMANIDA VERDA | VICHYSOISE | AMANIDA CÈSAR | PASTA NAPOLITANA | CREMA DE CARROTA |
| MANDONGUILLES AMB SOFREGIT DE TOMATA I QUINOA | OUS REMENATS AMB TRUMFES | LLENTILLES ESTOFADES | PEIX AMB ALL I JULIVERT I CARABASSÓ ARREBOSSAT | VEDELLA AMB SALSA D'OLIVES AMB ARRÒS BLANC |
| FRUITA | FRUITA | IOGURT | MACEDÒNIA | FRUITA |
| DILLUNS 8 | DIMARTS 9 | DIMECRES 10 | DIJOUS 11 | DIVENDRES 12 |
| TOMATA AMB DAUS DE FORMATGE | MELÓ AMB PERNIL | CREMA DE VERDURES TASTET DE GASPATXO | EMPEDRAT DE CIGRONS | AMANIDA VARIADA DE REBOST |
| FIDEUADA AMB ALL I OLI OPCIONAL | ARRÒS GUISAT AMB GALL DINDI | POLLASTRE ORIENTAL AMB PASTA PETITA | PEIX ENFARINAT I CRUIXENT AMB CARROTA RATLLADA | HAMBURGUESA AMB TRUMFES FREGIDES |
| FRUITA | IOGURT | FRUITA | FRUITA | BATUT DE LLIMONA |
| DILLUNS 15 | DIMARTS 16 | DIMECRES 17 | DIJOUS 18 | DIVENDRES 19 |
| AMANIDA DE TOMATA I VERAT | GUACAMOLE AMB BASTONETS I AMANIDA | ESPAGUETIS AMB SALSA DE TOMATA | AMANIDA RUSSA | AMANIDA D'ARRÒS |
| NYOQUIS AMB PESTO | BOTIFARRA AMB MONGETES | FILET DE PEIX AL FORN AMB VERDURETES | POLLASTRE ARREBOSSAT AMB ENCIAM I REMOLATXA | ROSTIT DE VEDELLA AMB XAMPINYONS |
| FRUITA | FRUITA | FRUITA | FRUITA | IOGURT DE MADUIXA |
| DILLUNS 22 | DIMARTS 23 | DIMECRES 24 | DIJOUS 25 | DIVENDRES 26 |
| AMANIDA DE POMA I MANGO | PURÉ DE PÈSOLS | AMANIDA ITALIANA | CREMA DE BRÒQUIL | AMANIDA COMPLERTA |
| PEIX A LA MOLINERA AMB TRUMFA AL CALIU | ARRÒS A LA CASSOLA | MACARRONS A LA BOLONYESA | POLLASTRE PETITÒRIA AMB BLAT DE MORO SALTAT | PIZZA DE TRUMFES RECEPTA GUANYADORA |
| IOGURT | FRUITA | FRUITA | FRUITA | GELAT |
| DILLUNS 29 | DIMARTS 30 | DIMECRES 1 | DIJOUS 2 | DIVENDRES 3 |
| PASTA DEL DIA | TAVELLES AMB TRUMFES | AMANIDA DE TOMATA | CREMA DE VERDURES | MENÚ DE MUNTANYA |
| PEIX AL FORN AMB VERDURES | SALSITXES AL FORN AMB ENCIAM | GUISAT DE LLEGUMS | ARRÒS A LA CUBANA | |
| FRUITA | FRUITA | FRUITA | FRUITA | |

- ♦ Pa de forner inclòs (blanc o integral)
- ♦ Oli d'oliva per cuinar i amanir
- ♦ Fruita de temporada i de proximitat
- ♦ Cuina casolana elaborada al centre
- ♦ Peixos habituals: lluç, bacallà, sípia i salmó
- ♦ Menú subjecte a canvis en cas d'imprevist



Producte ecològic



Carne d'Andorra



Alt en fibra

