

# MENÚ MAIG 2026

## Primera ensenyança i maternal

DILLUNS 4	DIMARTS 5	DIMECRES 6	DIJOUS 7	DIVENDRES 8
AMANIDA AMB TONYINA I OU DUR	HUMMUS AMB BASTONETS, CARROTA, TOMATA I BLAT DE MORO	CONSUMÉ DE VERDURES	ARRÒS AMB SAMFAINA	AMANIDA D'ESPINACS, PERA I FORMATGE
RAVIOLIS DE CARN AMB SOFREGIT DE TOMATA I FORMATGE RATLLAT	RODÓ A LA JARDINERA	POLLASTRE AL CURRI I GUARNICIÓ DE CUSCÚS	LLOM A LA SAL AMB COMPOTA DE POMA	FILET DE PEIX A LA MOLINERA AMB TRUMFA AL CALIU
FRUITA	FRUITA	FRUITA	MACEDÒNIA	IOGURT
DILLUNS 11	DIMARTS 12	DIMECRES 13	DIJOUS 14	DIVENDRES 15
LLENTILLES ESTOFADES AMB VERDURES	AMANIDA D'ARRÒS	AMANIDA DE VERAT	ESPAGUETIS AMB PESTO	CREMA DE CARABASSÓ TASTET DE GASPATXO
CROQUETES AMB CARROTA TALLADA	SALSITXES AMB SOFREGIT DE TOMATA	ESTOFAT DE VEDELLA AMB TRUMFES A QUADRETS	FILET DE PEIX AL FORN AL PEBRE VERMELL AMB BLAT DE MORO SALTAT	POLLASTRE AL FORN AMB XIPS
IOGURT AMB FIDEUS DE XOCOLATA	FRUITA	BATUT DE FRUITA (SENSE LÀCTICS)	FRUITA	FRUITA
DILLUNS 18	DIMARTS 19	DIMECRES 20	DIJOUS 21	DIVENDRES 22
TAVELLES AMB TRUMFES	VICHYSOISE	AMANIDA AMB LLACETS DE PASTA	MONGETES AMB ALL I JULIVERT	AMANIDA WALDORF
PEIX ENFARINAT I CRUIXENT AMB RODANXES DE TOMATA	ARRÒS AMB BOLONYESA DE CARN	TIRES DE POLLASTRE AMB CARROTES, XAMPINYONS I CEBES	TRUITA DE PERNIL DOLÇ I FORMATGE AMB CARROTA RATLLADA	ROSTIT DE LLOM AMB SALSINA I COQUILLETES
FRUITA	FRUITA	IOGURT	FRUITA	FRUITA

## Vacances de Maig

- Pa de fomer 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



Carn d'Andorra



Alt en fibra