



ESMORZAR



LUNES

Got de llet amb galetes integrals

MENÚ JULIOL 2024

MARTES

logurt natural sense sucre amb fruita trossejada

MIERCOLES

Pa de pessic casolà de llimona sense sucre i beguda vegetal

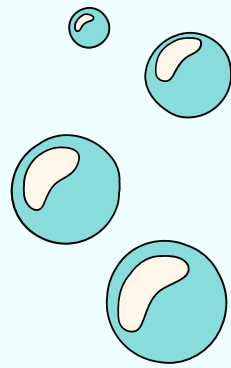
JUEVES

Pa integral amb tall de gall dindi i beguda vegetal

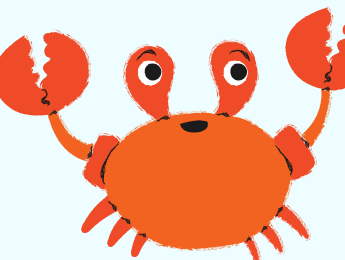
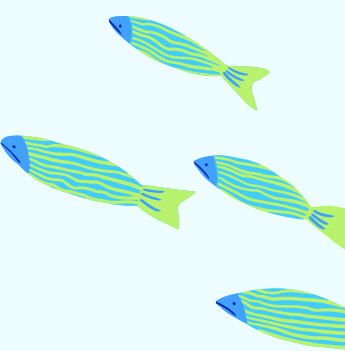


VIERNES

Got de llet i pa de pessic casolà sense sucre



DINAR



BERENAR

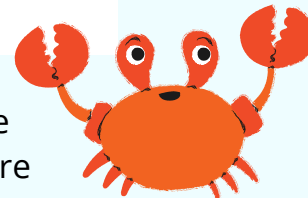
Suc de taronja natural i galetes integrals

"Tortitas" de blat de moro amb tall de gall dindi i beguda vegetal

Suc de taronja natural i pa de pessic casolà de limona sense sucre

logurt natural sense sucre amb fruita trossejada

Beguda vegetal i pa de pessic casolà sense sucre



<p>1</p> <p>-Amanida d'espivals de colors amb daus de tomàquet, olives i blat de moro</p> <p>-Hamburguesa casolana de pollastre a la planxa</p> <p>-Fruita</p>	<p>2</p> <p>-Verdures variades triturades</p> <p>-Peix blanc al forn amb un toc de llimona</p> <p>-Fruita</p>	<p>3</p> <p>-Llenties guisades casolanes amb verdures i daus de vedella</p> <p>-Fruita</p>	<p>4</p> <p>-Arròs blanc amb salsa de tomàquet casolana</p> <p>-Peix blanc a la planxa amb un toc de julivert</p> <p>-Fruita</p>	<p>5</p> <p>-Sopa de verdures amb pasta meravella</p> <p>-Trita de patates</p> <p>-Fruita</p>
<p>8</p> <p>-Fideus a la cassola amb verdures i daus de pollastre casolans</p> <p>-Fruita</p>	<p>9</p> <p>-Crema de mongetes blanques i verdures</p> <p>-Tofu marinat a la planxa</p> <p>-Fruita</p>	<p>10</p> <p>-Arròs amb salsa de tomàquet casolana</p> <p>-Peix blanc al forn amb làmines de carabassó</p> <p>-Fruita</p>	<p>11</p> <p>-Bròcoli, pastanagues, patates i carabassa amb un toc d'oli d'oliva</p> <p>-Trita francesa</p> <p>-Fruita</p>	<p>12</p> <p>-Sopa de bullit amb pasta d'estrelletes</p> <p>-Filet de peix blanc a la planxa</p> <p>-Fruita</p>
<p>15</p> <p>-Verdures variades de temporada en puré</p> <p>-Tofu marinat a la planxa acompanyat de daus de tomàquet i cogombre</p> <p>-Fruita</p>	<p>16</p> <p>-Espivals de colors amb oli d'oliva i formatge</p> <p>-Trita francesa amb espàrrecs</p> <p>-Fruita</p>	<p>17</p> <p>-Crema de carabassó i porros</p> <p>-Peix blanc al forn amb rodanxes de tomàquet i ceba</p> <p>-Fruita</p>	<p>18</p> <p>-Arròs blanc amb salsa bolonyesa casolana (tomàquet natural, verdures i carn de vedella)</p> <p>-Fruita</p>	<p>19</p> <p>-Cigrans, espinacs, patates i pastanagues</p> <p>-Filet de pollastre arrebossat amb pa ratllat, llet de coco i llavors de sèsam</p> <p>-Fruita</p>
<p>22</p> <p>-Puré de patates i pastanagues</p> <p>-Delícies casolanes de pollastre arrebossats amb farina integral</p> <p>-Fruita</p>	<p>23</p> <p>-Arròs integral amb verdures i vedella en salsa casolana</p> <p>-Fruita</p>	<p>24</p> <p>-Llenties guisades amb verdures casolanes</p> <p>-Peix blanc al forn amb un toc d'all i julivert</p> <p>-Fruita</p>	<p>25</p> <p>-Sopa de verdures amb fideus</p> <p>-Trita amb trossos d'albergínia</p> <p>-Fruita</p>	<p>26</p> <p>-Crema de verdures variades</p> <p>-Peix blanc a la planxa amb un toc suau a taronja</p> <p>-Fruita</p>
<p>29</p> <p>-Macarrons amb salsa bolonyesa casolana</p> <p>-Fruita</p>	<p>30</p> <p>-Llenties saltades amb verdures</p> <p>-Varetes de gall dindi arrebossades amb farina integral i ou</p> <p>-Fruita</p>	<p>31</p> <p>-Arròs caldós amb carabassa i pastanaga</p> <p>-Pescat blanc al forn amb làmines de patata i ceba</p> <p>-Fruita</p>		