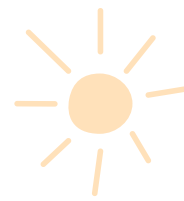


CASAL D'ESTIU JUNY 2026

MENÚ BASAL



| DILLUNS | DIMARTS | DIMECRES | DIJOUS | DIVENDRES |
|---|--|----------------------------|--|--|
| 22 Pasta a la napolitana ----- Truita de carbassó amb enciam i pastanaga ----- Fruita del temps | 23 Crema de verdures ----- Mandonguilles de vedella amb tomàquet ----- Fruita del temps | 24 FESTIU | 25 Paella d'arròs vegetal ----- Hamburguesa de coliflor i formatge amb brots verds i olives ----- Fruita del temps | 26 Amanida de cigrons ----- Croquetes de bacallà amb enciam i pastanaga ----- Fruita del temps |
| 29 Arròs amb verdures ----- Truita de patata amb enciam i pastanaga ----- Fruita del temps | 30 Mongeta tendra amb patata ----- Porcions de lluç al forn amb vinagreta de farigola i amanida ----- Fruita del temps | | | |

Menús revisats per dietista-nutricionista col·legiada n° CAT001115. El/la responsable del menjador disposa de les fitxes tècniques per a qualsevol consulta per part de les famílies i en especial als infants que presentin al·lèrgies. La cuina es reserva el dret a fer canvis per a la seva millor organització.



Els nostres proveïdors són de proximitat i serveixen productes de màxima qualitat

Ens basem en les guies d'alimentació saludable de la Generalitat de Catalunya

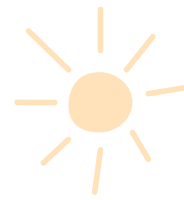
Utilitzem l'oli d'oliva verge per amanir

Utilitzem la sal iodada en totes les preparacions



CASAL D'ESTIU JUNY 2026

MENÚ HALAL



| DILLUNS | DIMARTS | DIMECRES | DIJOUS | DIVENDRES |
|---|--|----------------------------|--|--|
| 22 Pasta a la napolitana ----- Truita de carbassó amb enciam i pastanaga ----- Fruita del temps | 23 Crema de verdures ----- Mandonguilles de vedella* amb tomàquet ----- Fruita del temps | 24 FESTIU | 25 Paella d'arròs vegetal ----- Hamburguesa de coliflor i formatge amb brots verds i olives ----- Fruita del temps | 26 Amanida de cigrons ----- Croquetes de bacallà amb enciam i pastanaga ----- Fruita del temps |
| 29 Arròs amb verdures ----- Truita de patata amb enciam i pastanaga ----- Fruita del temps | 30 Mongeta tendra amb patata ----- Porcions de lluç al forn amb vinagreta de farigola i amanida ----- Fruita del temps | | | |

Menús revisats per dietista-nutricionista col·legiada nº CAT001115. El/la responsable del menjador disposa de les fitxes tècniques per a qualsevol consulta per part de les famílies i en especial als infants que presentin al·lèrgies. La cuina es reserva el dret a fer canvis per a la seva millor organització.



Els nostres proveïdors són de proximitat i serveixen productes de màxima qualitat

Ens basem en les guies d'alimentació saludable de la Generalitat de Catalunya

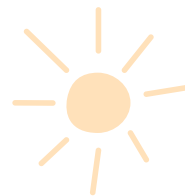
Utilitzem l'oli d'oliva verge per amanir

Utilitzem la sal iodada en totes les preparacions



CASAL D'ESTIU JUNY 2026

MENÚ SENSE CARN



| DILLUNS | DIMARTS | DIMECRES | DIJOUS | DIVENDRES |
|---|--|----------------------------|--|--|
| 22 Pasta a la napolitana ----- Truita de carbassó amb enciam i pastanaga ----- Fruita del temps | 23 Crema de verdures ----- Mandonguilles vegetals amb tomàquet ----- Fruita del temps | 24 FESTIU | 25 Paella d'arròs vegetal ----- Hamburguesa de coliflor i formatge amb brots verds i olives ----- Fruita del temps | 26 Amanida de cigrons ----- Croquetes de bacallà amb enciam i pastanaga ----- Fruita del temps |
| 29 Arròs amb verdures ----- Truita de patata amb enciam i pastanaga ----- Fruita del temps | 30 Mongeta tendra amb patata ----- Porcions de lluç al forn amb vinagreta de farigola i amanida ----- Fruita del temps | | | |

Menús revisats per dietista-nutricionista col·legiada nº CAT001115. El/la responsable del menjador disposa de les fitxes tècniques per a qualsevol consulta per part de les famílies i en especial als infants que presentin al·lèrgies. La cuina es reserva el dret a fer canvis per a la seva millor organització.



Els nostres proveïdors són de proximitat i serveixen productes de màxima qualitat

Ens basem en les guies d'alimentació saludable de la Generalitat de Catalunya

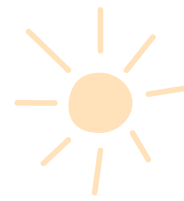
Utilitzem l'oli d'oliva verge per amanir

Utilitzem la sal iodada en totes les preparacions



CASAL D'ESTIU JUNY 2026

MENÚ VEGETARIÀ



| DILLUNS | DIMARTS | DIMECRES | DIJOUS | DIVENDRES |
|---|---|----------------------------|--|--|
| 22 Pasta a la napolitana ----- Truita de carbassó amb enciam i pastanaga ----- Fruita del temps | 23 Crema de verdures ----- Mandonguilles vegetals amb tomàquet ----- Fruita del temps | 24 FESTIU | 25 Paella d'arròs vegetal ----- Hamburguesa de coliflor i formatge amb brots verds i olives ----- Fruita del temps | 26 Amanida de cigrons ----- Croquetes d'espínacs amb enciam i pastanaga ----- Fruita del temps |
| 29 Arròs amb verdures ----- Truita de patata amb enciam i pastanaga ----- Fruita del temps | 30 Mongeta tendra amb patata ----- Amanida de llenties ----- Fruita del temps | | | |

Menús revisats per dietista-nutricionista col·legiada nº CAT001115. El/la responsable del menjador disposa de les fitxes tècniques per a qualsevol consulta per part de les famílies i en especial als infants que presentin al·lèrgies. La cuina es reserva el dret a fer canvis per a la seva millor organització.



Els nostres proveïdors són de proximitat i serveixen productes de màxima qualitat

Ens basem en les guies d'alimentació saludable de la Generalitat de Catalunya

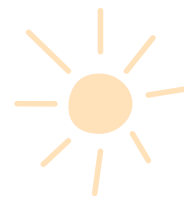
Utilitzem l'oli d'oliva verge per amanir

Utilitzem la sal iodada en totes les preparacions



CASAL D'ESTIU JUNY 2026

MENÚ SENSE GLUTEN



DILLUNS

22 Pasta sense gluten a la napolitana
.....
Truita de carbassó amb enciam i pastanaga
.....
Fruita del temps

DIMARTS

23 Crema de verdures
.....
Mandonguilles de vedella amb tomàquet
.....
Fruita del temps

DIMECRES

24
FESTIU

DIJOUS

25 Paella d'arròs vegetal
.....
Hamburguesa de pollastre a la planxa amb brots verds i olives
.....
Fruita del temps

DIVENDRES

26 Amanida de cigrons
.....
Bacallà al forn amb enciam i pastanaga
.....
Fruita del temps

29 Arròs amb verdures
.....
Truita de patata amb enciam i pastanaga
.....
Fruita del temps

30 Mongeta tendra amb patata
.....
Porcions de lluç al forn amb vinagreta de farrigola i amanida
.....
Fruita del temps

Menús revisats per dietista-nutricionista col·legiada nº CAT001115. El/la responsable del menjador disposa de les fitxes tècniques per a qualsevol consulta per part de les famílies i en especial als infants que presentin al·lèrgies. La cuina es reserva el dret a fer canvis per a la seva millor organització.



Els nostres proveïdors són de proximitat i serveixen productes de màxima qualitat

Ens basem en les guies d'alimentació saludable de la Generalitat de Catalunya

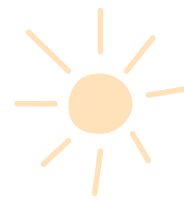
Utilitzem l'oli d'oliva verge per amanir

Utilitzem la sal iodada en totes les preparacions



CASAL D'ESTIU JUNY 2026

MENÚ SENSE LACTOSA



| DILLUNS | DIMARTS | DIMECRES | DIJOUS | DIVENDRES |
|---|--|----------------------------|--|---|
| 22 Pasta a la napolitana ----- Truita de carbassó amb enciam i pastanaga ----- Fruita del temps | 23 Crema de verdures (sense làctics) ----- Mandonguilles de vedella amb tomàquet ----- Fruita del temps | 24 FESTIU | 25 Paella d'arròs vegetal ----- Hamburguesa de pollastre a la planxa amb brots verds i olives ----- Fruita del temps | 26 Amanida de cigrons ----- Bacallà al forn amb enciam i pastanaga ----- Fruita del temps |
| 29 Arròs amb verdures ----- Truita de patata amb enciam i pastanaga ----- Fruita del temps | 30 Mongeta tendra amb patata ----- Porcions de lluç al forn amb vinagreta de farigola i amanida ----- Fruita del temps | | | |

Menús revisats per dietista-nutricionista col·legiada nº CAT001115. El/la responsable del menjador disposa de les fitxes tècniques per a qualsevol consulta per part de les famílies i en especial als infants que presentin al·lèrgies. La cuina es reserva el dret a fer canvis per a la seva millor organització.



Els nostres proveïdors són de proximitat i serveixen productes de màxima qualitat

Ens basem en les guies d'alimentació saludable de la Generalitat de Catalunya

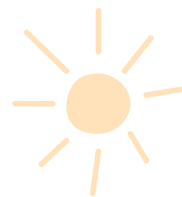
Utilitzem l'oli d'oliva verge per amanir

Utilitzem la sal iodada en totes les preparacions



CASAL D'ESTIU JUNY 2026

MENÚ SENSE PEIX NI MARICS



| DILLUNS | DIMARTS | DIMECRES | DIJOUS | DIVENDRES |
|---|---|----------------------------|--|--|
| 22 Pasta a la napolitana Truita de carbassó amb enciam i pastanaga Fruita del temps | 23 Crema de verdures Mandonguilles de vedella amb tomàquet Fruita del temps | 24 FESTIU | 25 Paella d'arròs vegetal Hamburguesa de coliflor i formatge amb brots verds i olives Fruita del temps | 26 Amanida de cigrons Croquetes d'espínacs amb enciam i pastanaga Fruita del temps |
| 29 Arròs amb verdures Truita de patata amb enciam i pastanaga Fruita del temps | 30 Mongeta tendra amb patata Magra de porc al forn amb amanida Fruita del temps | | | |

Menús revisats per dietista-nutricionista col·legiada nº CAT001115. El/la responsable del menjador disposa de les fitxes tècniques per a qualsevol consulta per part de les famílies i en especial als infants que presentin al·lèrgies. La cuina es reserva el dret a fer canvis per a la seva millor organització.



Els nostres proveïdors són de proximitat i serveixen productes de màxima qualitat

Ens basem en les guies d'alimentació saludable de la Generalitat de Catalunya

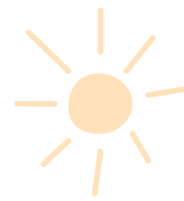
Utilitzem l'oli d'oliva verge per amanir

Utilitzem la sal iodada en totes les preparacions



CASAL D'ESTIU JUNY 2026

MENÚ SENSE OU



| DILLUNS | DIMARTS | DIMECRES | DIJOUS | DIVENDRES |
|--|--|----------------------------|--|---|
| 22 Pasta a la napolitana Lluç al forn amb enciam i pastanaga Fruita del temps | 23 Crema de verdures Mandonguilles de vedella amb tomàquet Fruita del temps | 24 FESTIU | 25 Paella d'arròs vegetal Hamburguesa de pollastre amb brots verds i olives Fruita del temps | 26 Amanida de cigrons Bacallà al forn amb enciam i pastanaga Fruita del temps |
| 29 Arròs amb verdures Truita de patata amb enciam i pastanaga Fruita del temps | 30 Mongeta tendra amb patata Porcions de lluç al forn amb vinagreta de farigola i amanida Fruita del temps | | | |

Menús revisats per dietista-nutricionista col·legiada n° CAT001115. El/la responsable del menjador disposa de les fitxes tècniques per a qualsevol consulta per part de les famílies i en especial als infants que presentin al·lèrgies. La cuina es reserva el dret a fer canvis per a la seva millor organització.



Els nostres proveïdors són de proximitat i serveixen productes de màxima qualitat

Ens basem en les guies d'alimentació saludable de la Generalitat de Catalunya

Utilitzem l'oli d'oliva verge per amanir

Utilitzem la sal iodada en totes les preparacions

