



MENÚ BASAL JUNY 2026



	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
1 Setmana 01-07 JUNY	<p>Cigrons eco Kcal 371,68 P:16.17g HC:32.53g L:10.22g</p> <p>Crestes d'edam al forn amb amanida variada Kcal402.48Ptr18.0 Hdc51,84 lip15,35 Fruita</p>	<p>Amanida mediterrània d'espivals Kcal 395 P:8.75g HC:49.63g L:4.01g</p> <p>contracuixa gall dindi amb herbes provençals Kcal: 241 P:23g HC:10.22g L:8.41g Fruita</p>	<p>Verdura al punt de vapor vapor Kcal. 239 Ptr. 22.59 Hdc. 23.37 lip. 5.50</p> <p>Mandonguilles de vedella a jardineria 150g Kcl268Ptr28.12Hc7.92Lip17.10 Lacti</p>	<p>Brou d'au amb pasta menuda 250g Kcal. 183 Ptr. 7.22 Hdc. 22.21 lip.</p> <p>Truita de patata i ceba amb llenca de gall dindi Kcal 314,62 ptr 15,2 hc 32,26 lip Fruita</p>	<p>Crema de carbassó amb rostes Kcal 116 Ptr 6.46 Hdc = 14.33 Lip= 3</p> <p>Lluç al forn sobre llit de patata llaminada Kcal.229 Ptr.8.30 Hdc.21.70 lip. 2.30 Fruita</p>
2 Setmana 08-14 JUNY	<p>Amanida tabulé de lleties Kcal 359 ptr 21 hc 33,3 lip 10,06</p> <p>Llibrets de gall dindi al forn amb amanida variada Kcal331 Ptr.24Hdc. 30,45 lip.4,48 Fruita</p>	<p>Macarrons amb bolonyesa tradicional Kcal. 365 P:8.75g HC:49.63g L:4.01g</p> <p>Llenguadina amb enciam, blat de moro i olives Kcal148,6ptr 27,6 hc 4,4 lip 1,2 Fruita</p>	<p>Brou vegetal amb pasta petita Kcal. 179 Ptr. 8.15 Hdc. 24.31 lip. 2</p> <p>Truita de carbassó amb llenca de formatge Kcal 273 Ptr 29.47 Hdc = 14 Lip= 6.1 Lacti</p>	<p>JORNADA GASTRONÒMICA DE MÈXIC Arròs a la mexicana Kcal 350P:3.76g HC:35.80g L:5.81g)</p> <p>Pollastre cruixent Kcal: 230 P:21g HC:3.1g L:8.24g Fruita</p>	<p>Mongeta verda al vapor Kcal. 239 Ptr. 22.59 Hdc. 23.37 lip. 5.50</p> <p>Pit de gall dingi al forn amb ceba i pebrot Kcal 250 ptr 34 hc 6,5 lip 4 Fruita</p>
3 Setmana 15-21 JUNY	<p>Crema de verdures hort amb torronets de pa Kcal206 Ptr7.25 Hdc 35.16 Lip 4.52</p> <p>Hamburguesa de vedella al forn amb tires de patata Kcal: 241 P:23g HC:10.22g L:8.41g Fruita</p>	<p>Arròs amb sofregit de tomàquet, carbassa i ceba Kcal.324 Ptr.13.09 Hdc.54.95 lip.6.03</p> <p>Salsitxes de pollastre al forn amb hortalisses Kcal: 250 P:22.74g HC:8 lip 16 Fruita</p>	<p>Verdura al vapor Kcal. 239 Ptr. 22.59 Hdc. 23.37 lip. 5.50</p> <p>Filet de rosada amb amanida variada Kcal. 229 Ptr. 8.30 Hdc.21.7 lip. 2. Lacti</p>	<p>JORNADA PROTEÏNA VEGETAL Amanida primavera de cigrons Kcal371,68P:16.17HC32.53L:10.22</p> <p>Mandonguilles vegetals amb pèsols i pastanaga Kcal 210Ptr14Hc20 Lip10 Fruita</p>	<p>Pizza casolana Kcal 596 P:31 HC:49,80L:4.05g</p> <p>Bocadets de pollastre Kcal 371 Ptr 21 Hc 30 lip 18 Fruita</p>



MENÚ BASAL JUNY 2026



Menú revisat i revisat per el departament de dietètica i nutrició CAT001648m

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

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

