

Juliol 2026

MENÚ LA GRANOTA

Dilluns 29

Dimarts 30

Dimecres 1

Arròs tres delícies
Gall d'indi
Fruita de temporada

Dijous 2

Amanida de llenties (tomàquet, alfàbrega i formatge fresc)
Ous remenats
Amanida de pastanaga i blat de moro
Fruita de temporada

Divendres 3

Patata i mongeta tendra
Croquetes de pollastre
Amanida de tomàquet i raves
logurt natural

Dilluns 6

Crema de porros
Llenties guisades amb arròs
Fruita de temporada

Dimarts 7

Amanida de pasta amb xerris i pastanaga
Salmó al forn
Amanida de tomàquet
logurt natural

Dimecres 8

Pèsols amb ceba i tomàquet
Truita de patates
Amanida de pastanaga i olives
Fruita de temporada

Dijous 9

Ensaladilla russa amb tonyina
Gall d'indi a la planxa
Amanida de tomàquet i blat de moro
Fruita de temporada

Divendres 10

Arròs amb tomàquet
Lluç al forn amb llimona
Amanida de pastanaga
logurt natural

Dilluns 13

Arròs amb tomàquet
Lluç al forn
Amanida de pastanaga i olives
Fruita de temporada

Dimarts 14

Empedrat de mongetes seques
Ous remenats
logurt natural

Dimecres 15

Amanida de patata (ou dur, tomàquet i olives)
Daus de gall d'indi marinat
Fruita de temporada

Dijous 16

Crema de cigrons amb soja texturitzada
Amanida de tomàquet, mozzarella i orenga
Fruita de temporada

Divendres 17

Pasta amb salsa de ceba i carbassó
Hamburguesa
Amanida de pastanaga
logurt natural

Dilluns 20

VACANCES

Dimarts 21

VACANCES

Dimecres 22

VACANCES

Dijous 23

VACANCES

Divendres 24

VACANCES

Dilluns 27

VACANCES

Dimarts 28

VACANCES

Dimecres 29

VACANCES

Dijous 30

VACANCES

Divendres 31

VACANCES

** Opcional amb mel (iogurts)

- Tots els àpats van acompanyats de pa integral
- La cuina es reserva el dret de modificar algun àpat si així ho considera necessari
- Menús supervisats per Núria Duran Martí. Col·legiada Codinucat (Col·legi de Dietistes-Nutricionistes de Catalunya) núm CAT000833