

Amb el sol i els dies llargs venen plats frescos, fruites dolces i molta diversió.

NYAM-NYAM!!!

Arriba l'estiu a la taula !

Escola: MATER I1-I2

Menú: SENSE GLUTEN

# JUNY 2026



DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
 <p>01</p> <p>ARRÒS BLANC DEL DELTA DE L'EBRE A LA NAPOLITANA</p> <p>----</p> <p>PERNILETS DE POLLASTRE AMB AMANIDA D'ENCIAM, TOMÀQUET, PASTANAGA I OLIVES</p> <p>----</p> <p>FRUITA DE TEMPORADA</p>	 <p>02</p> <p>EMPEDRAT DE PATATA AMB TONYINA, OLIVES, TOMÀQUET A DAUS, PANÍS, PEBROT ESCALIVAT I OU DUR</p> <p>----</p> <p><b>LLIBRETS DE LLOM CASOLANS SENSE GLUTEN</b> CUITS AL FORN AMB AMANIDA VARIADA</p> <p>----</p> <p>FRUITA DE TEMPORADA</p>	 <p>03</p> <p>PÈSOLS I PASTANAGA ECO DEL PLA D'URGELL AL VAPOR AMB PATATA</p> <p>----</p> <p>OUS DURS GRATINATS AMB SALS DE TOMÀQUET</p> <p>----</p> <p>FRUITA DE TEMPORADA</p>	 <p>04</p> <p>AMANIDA COMPLETA AMB TOMÀQUET, PASTANAGA, CEBA, ESPÀRRECS I TIRES DE PIT DE POLLASTRE</p> <p>----</p> <p><b>LLENTIES LLIURES DE GLUTEN</b> AMB ARRÒS DEL DELTA DE L'EBRE</p> <p>----</p> <p>FRUITA DE TEMPORADA</p>	 <p>05</p> <p><b>ESPIRALS SENSE GLUTEN</b> AL PESTO D'ALFÀFREGA FRESCA I FORMATGE RATLLAT</p> <p>----</p> <p>PEIX BLANC FRESC AMB SOFREGIT CASOLÀ DE TOMÀQUET</p> <p>----</p> <p>LÀCTIC</p>
<p>08</p> <p>TRINXAT DE BRÒQUIL AMB PATATA, PIMENTÓ I ALLETS</p> <p>----</p> <p>LLONGANISSA AMB ESCALIVADA</p> <p>----</p> <p>FRUITA DE TEMPORADA</p>	<p>09</p> <p>AMANIDA D'ENCIAM AMB TOMAQUET, PANÍS, CEBA I TIRES DE PIT DE POLLASTRE</p> <p>----</p> <p><b>HAMBURGUESA DE POLLASTRE</b> AL FORN AMB CEBA CONFITADA</p> <p>----</p> <p>FRUITA DE TEMPORADA</p>	<p>10</p> <p>CIGRONS ESTOFATS AMB VERDURES FRESQUES</p> <p>----</p> <p>TRUITA A LA FRANCESA AMB AMANIDA D'ENCIAM, COGOMBRE I PASTANAGA</p> <p>----</p> <p>FRUITA DE TEMPORADA</p>	<p>11</p> <p>CREMA DE PASTANAGA FRESCA AMB <b>CROSTONS CASOLANS SENSE GLUTEN</b></p> <p>----</p> <p>PERNILETS DE POLLASTRE ROSTITS AL FORN AMB BOLETS FRESCOS I EL SEU SUQUET</p> <p>----</p> <p>FRUITA DE TEMPORADA</p>	<p>12</p> <p>ARRÒS DEL DELTA DE L'EBRE AMB VERDURES SALTEJADES I BOLETS FRESCOS</p> <p>----</p> <p>VENTRESCA DE LLUÇ AMB OLI DE PEBROT ESCALIVAT I MESCLUM D'ENCIAMS</p> <p>----</p> <p>LÀCTIC</p>
<p>15</p> <p>CREMA DE CARABASSÓ FREDA AMB ALFÀBREGA</p> <p>----</p> <p>FINGERS VEGETALS AMB AMANIDA D'ENCIAM AMB TOMÀQUET I PANÍS</p> <p>----</p> <p>FRUITA DE TEMPORADA</p>	<p>16</p> <p>ARRÒS DEL DELTA DE L'EBRE AMB SOFREGIT DE TOMÀQUET CASOLÀ</p> <p>----</p> <p>OUS DURS GRATINATS AMB SALS DE TOMÀQUET</p> <p>----</p> <p>FRUITA DE TEMPORADA</p>	<p>17</p> <p><b>LLENTIES LLIURES DE GLUTEN</b> ESTOFADES AMB ARRÒS DEL DELTA DE L'EBRE</p> <p>----</p> <p>HAMBURGUESA D'ESPINACS I GALL D'INDI AMB CEBA CARAMEL·LITZADA</p> <p>----</p> <p>FRUITA DE TEMPORADA</p>	<p>18</p> <p>MINISTRA DE VERDURES</p> <p>----</p> <p>MANDONGUILLES MIXTES A LA JARDINERA</p> <p>----</p> <p>FRUITA DE TEMPORADA</p>	<p>19</p> <p><b>FI DE CURS</b></p> <p>AMANIDA DE PASTA AMB TONYINA, OLIVES, PEBROT ESCALIVAT, TOMÀQUET FRESC I OU DUR I MAHONESA CASOLANA // GASPATXO CASOLÀ AMB CROSTONS CASOLANS</p> <p>----</p> <p>PIZZA DE TONYINA AMB PATATES FREGIDES</p> <p>----</p> <p>GELAT DE NATA I XOCOLATA LA MENORQUINA</p>

## Bon estiu i bona revetlla!



www.sercodaga.com

RSIPAC 26.07454/

