

# MENU ESCOLAR Escoleta campos

## LUNES

## MARTES

## MIÉRCOLES

## JUEVES

Junio - 2026

## VIERNES

1

AMANIDA DE PASTA  
FRUITA

2

CUINAT DE MONGETES  
I OGURT

3

SOPA DE BROU DE PEIX  
PILOTES AMB PATATES  
FRUITA

4

ARRÒS TRES DELICIES  
FRUITA

5

CREMA DE PASTANAGA  
LLUÇ AL FORN AMB VERDURES  
FRUITA

8

CREMA DE VERDURES  
TRUITA DE PATATA AMB PASTANAGA  
BOLLIDA  
FRUITA

9

ESPIRALS INTEGRALS BOLONYESA  
FRUITA

10

VICHYSOISE  
POLLASTRE AL FORN AMB BRÒQUIL  
I OGURT

11

LLENTIES ESTOFADES  
FRUITA

12

ARRÒS DE PEIX AMB VERDURES  
FRUITA

15

CUINAT DE CIGRONS  
FRUITA

16

ARRÒS AMB POLLASTRE  
FRUITA

17

SOPA  
BULLIT  
FRUITA

18

MACARRONS AMB TOMÀTIGA Y TONYINA  
FRUITA

19

CREMA DE CARBASSÒ  
ABADEJO AL FORN AMB PATATA AL FORN  
I OGURT

22

SOPA DE BROU DE PEIX  
TRUITA DE PATATA  
FRUITA

23

LLENTIES ESTOFADES  
FRUITA

24

ARRÒS AMB TOMÀTIGA I OU  
FRUITA

25

CREMA DE VERDURES  
POLLASTRE AL FORN AMB COUS COUS  
FRUITA

26

ESPIRALS AMB TOMÀTIGA  
FRUITA

29

ARRÒS TRES DELICIES  
FRUITA

30

CREMA DE VERDURES  
LLUÇ AL FORN AMB PATATA BOLLIDA  
FRUITA



NOTAS: **Legenda:** **Kcal.:** Kilocalorías (Energía) / **P:** Proteínas / **H:** Hidratos de Carbono / **L:** Lípidos / **G:** ácidos Grasos saturados. Valores de nutrientes expresados en % sobre energía total. Aportes calóricos teóricos calculados para niños/as de 6 a 9 años. Nuestros menús van acompañados de agua, pan o pan integral (2 veces/semana). Utilizamos sal yodada y, según la elaboración, aceite de girasol, girasol alto oleico u oliva.