

# Menú JUNY I JULIOL 2026

DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES

22	23	24	25	26
Arròs amb xampinyons i tomàquet triturat	Llenties estofades amb verdures		Mongeta tendra, patata i pastanaga	Macarrons integrals amb tomàquet i formatge
Croquetes de bacallà amb enciam i pastanaga	Truita de carbassó amb enciam i olives	FESTA	Hamburguesa mixta amb enciam i blat de moro	Pollastre arrebossat i amanida d'enciam i tomàquet
Fruita de temporada	Fruita de temporada		Iogurt natural	Fruita de temporada
29	30	1 - JULIOL	2	3
Patata amb bròquil	Amanida de pasta (tomàquet, blat de moro, tonyina) amb salsa rosa a gust	Meló amb pernil	Arròs 3 delícies (blat de moro, pèsols, pastanaga i salsa de soja)	Espirals amb tomàquet i formatge
Filet de lluç enfarinat amb enciam i blat de moro	Rodó de vedella amb xampinyons	Broqueta de pollastre amb patates	Truita a la francesa amb formatge amb enciam i pastanaga ratllada	Pit de pollastre a la planxa amb salsa amb enciam i pastanaga
Fruita de temporada	Fruita de temporada	Iogurt natural	Fruita de temporada	Fruita de temporada
6	7	8	9	10
Arròs amb verdures i tomàquet	Pasta integral amb pesto (alfàbrega, pinyons, formatge i oli d'oliva)	Mongeta tendra, patata i pastanaga	Gaspatxo / Crema de verdures (a elecció del centre)	Espaguetis amb tomàquet i formatge
Nuggets de pollastre amb enciam i tomàquet	Filet de lluç amb patates i ceba al forn	Escalopa de llom amb enciam i pastanaga	Truita de patata amb enciam i olives	Pollastre al forn amb enciam i blat de moro
Fruita de temporada	Fruita de temporada	Fruita de temporada	Gelat	Fruita de temporada
13	14	15	16	17
Mongeta tendra, patata i pastanaga	Amanida de pasta (tomàquet, blat de moro i tonyina)	Cigrons amb patata i oli d'oliva	Ensalada russa (patata, pastanaga, pèsols, tonyina, maionesa)	Arròs amb tomàquet
Salsitxes de porc a la planxa amb enciam i tomàquet	Truita a la francesa amb enciam i olives	Pit de pollastre arrebossat amb enciam i pastanaga	Gall dindi estofat amb xampinyons	Filet de lluç amb all i julivert al forn amb xips
Iogurt natural	Fruita de temporada	Fruita de temporada	Fruita de temporada	Fruita de temporada
20	21	22	23	24
Patata i bròquil	Meló amb pernil	Arròs 3 delícies (blat de moro, pèsols, pastanaga i salsa de soja)	Amanida de patata, tomàquet, blat de moro i olives	Macarrons integrals amb tomàquet i formatge
Croquetes de bacallà amb enciam i pastanaga	Truita de carbassó amb enciam i tomàquet	Pollastre amb salsa de llimona i amanida d'enciam i blat de moro	Filet de lluç arrebossat amb enciam i olives	Hamburguesa de vedella i porc amb patates xips
Fruita de temporada	Fruita de temporada	Fruita de temporada	Fruita de temporada	Gelat
27	28	29	30	31
Mongeta tendra, patata i	Amanida de cigrons tomà-	Arròs amb verdures i	Gaspatxo	Tallarines amb tomàquet i
Filet de lluç (enfarinat) amb samfaina	Truita a la francesa amb amanida d'enciam i tomàquet	Pollastre amb allada i amanida d'enciam i olives	Croquetes de pernil amb enciam i pastanaga	Botifarra de porc a la planxa amb enciam i blat de moro
Fruita de temporada	Iogurt natural	Fruita de temporada	Fruita de temporada	Fruita de temporada



VOSTRA CUINA SL  
Reg. San.: 26.03850-B  
Av. Egara, 50 (08192)  
Sant Quirze del Vallès  
Tel. 93 721 20 00  
www.vostracuina.com



La Vostra Cuina  
C A T E R I N G

La cuina es reserva el dret a fer un canvi a últim moment, avisant per e-mail als centres.

En compliment del Reglament núm. 1169/2011 (UE) sobre la informació alimentària facilitada al consumidor. La Vostra Cuina disposa de la informació sobre els al·lèrgens dels aliments que componen els menús que s'elaboren.

Plat calent: Temperatura de conservació  $\geq$  65°C. Es manté calent a l'armari fins al moment de servir-ho.

Plat fred: Temperatura de conservació  $\leq$  8°C. Es manté a la nevera fins al moment de servir-ho.

Tot el menjar és per a consum immediat.