

Tots els segons plats van acompanyats d'amanida: enciam, tomàquet, ceba, pebrot, pastanaga ratllada i olives , ja s'especifica cada dia quins ingredients hi ha. És molt important la presència d' hortalisses o verdures en cru o cuit a cada àpat.

La Fruita serà la de temporada. Primavera-Estiu: Maduixes, préssec, nectarina, pera, poma, kiwi, albercoc, plàtan, prunes,...

☆ Els postres de llet amb cacau / flam, s'alternaran cada mes.

Sempre acompanyant els àpats amb aigua i pa.

Les nostres cuineres fan servir oli d'oliva per l'elaboració del plats.

I intentem en la mesura del possible que els plats tinguin el màxim de color, per així fer-los tant atractius com es pugui per els nens/es.

*Canvis en els menús:*

Quan un dilluns és festiu, llavors el dimarts no es farà llegum ni pollastre, ja que requereixen una preparació prèvia, i es donarà el menú del dilluns.

Igual passa amb la crema catalana, que si el dilluns abans és festiu, no es pot servir.

