

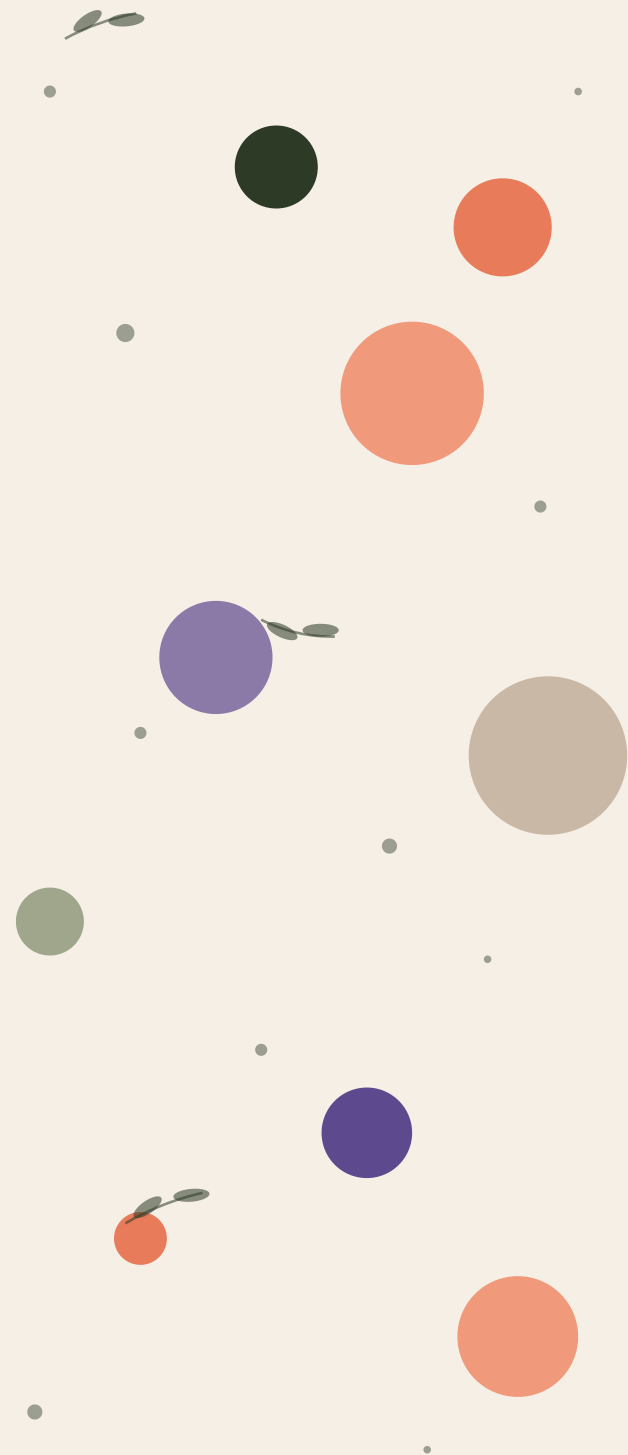


MENÚ GUMEN ESCOLES

— *Juny 2026*

— CASAL D'ESTIU —

Els millors ingredients per als teus fills
des de l'origen, honestat i compromís.



DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
1 Pa blanc	2 Pa blanc	3 Pa blanc	4 Pa blanc	5 Pa blanc
8 Pa blanc	9 Pa blanc	10 Pa blanc	11 Pa blanc	12 Pa blanc
15 Pa blanc	16 Pa blanc	17 Pa blanc	18 Pa blanc	19 Pa blanc
22 Espaguetis amb tomàquet Pollastre a l'orly Fruita Pa blanc	23 Arròs tres delícies Hamburguesa mixta a la planxa Fruita Pa blanc	24 Festiu	25 Crema de carbassa Truita de patata i ceba Fruita Pa blanc	26 Macarrons amb tomàquet Lluç al forn Patates xips Postres Pa blanc
29 Pasta tricolor amb ceba, xampinyons i gall d'indi Salsitxes de porc Fruita Pa blanc	30 Cigrons amb patata i verdures Pollastre al forn Postres Pa blanc			

1 Dilluns

1 de juny

PRIMER —
Ing.: —
SEGON —
Ing.: —
POSTRE —
Ing.: —
PA Pa blanc
Al·lèrg.: **Gluten**

Tèc.: —

Tèc.: —

Tèc.: —

2 Dimarts

2 de juny

PRIMER —
Ing.: —
SEGON —
Ing.: —
POSTRE —
Ing.: —
PA Pa blanc
Al·lèrg.: **Gluten**

Tèc.: —

Tèc.: —

Tèc.: —

3 Dimecres

3 de juny

PRIMER —
Ing.: —
SEGON —
Ing.: —
POSTRE —
Ing.: —
PA Pa blanc
Al·lèrg.: **Gluten**

Tèc.: —

Tèc.: —

Tèc.: —

4 Dijous

4 de juny

PRIMER —
Ing.: —
SEGON —
Ing.: —
POSTRE —
Ing.: —
PA Pa blanc
Al·lèrg.: **Gluten**

Tèc.: —

Tèc.: —

Tèc.: —

5 Divendres

5 de juny

PRIMER —
Ing.: —
SEGON —
Ing.: —
POSTRE —
Ing.: —
PA Pa blanc
Al·lèrg.: **Gluten**

Tèc.: —

Tèc.: —

Tèc.: —

8 Dilluns

8 de juny

PRIMER —
Ing.: —

SEGON —
Ing.: —

POSTRE —
Ing.: —

PA Pa blanc
Al·lèrg.: **Gluten**

Tèc.: —

Tèc.: —

Tèc.: —

9 Dimarts

9 de juny

PRIMER —
Ing.: —

SEGON —
Ing.: —

POSTRE —
Ing.: —

PA Pa blanc
Al·lèrg.: **Gluten**

Tèc.: —

Tèc.: —

Tèc.: —

10 Dimecres

10 de juny

PRIMER —
Ing.: —

SEGON —
Ing.: —

POSTRE —
Ing.: —

PA Pa blanc
Al·lèrg.: **Gluten**

Tèc.: —

Tèc.: —

Tèc.: —

11 Dijous

11 de juny

PRIMER —
Ing.: —

SEGON —
Ing.: —

POSTRE —
Ing.: —

PA Pa blanc
Al·lèrg.: **Gluten**

Tèc.: —

Tèc.: —

Tèc.: —

12 Divendres

12 de juny

PRIMER —
Ing.: —

SEGON —
Ing.: —

POSTRE —
Ing.: —

PA Pa blanc
Al·lèrg.: **Gluten**

Tèc.: —

Tèc.: —

Tèc.: —

15 Dilluns			15 de juny
PRIMER	—	Tèc.: —	
	Ing.: —		
SEGON	—	Tèc.: —	
	Ing.: —		
POSTRE	—	Tèc.: —	
	Ing.: —		
PA	Pa blanc		
	Al·lèrg.: Gluten		

16 Dimarts			16 de juny
PRIMER	—	Tèc.: —	
	Ing.: —		
SEGON	—	Tèc.: —	
	Ing.: —		
POSTRE	—	Tèc.: —	
	Ing.: —		
PA	Pa blanc		
	Al·lèrg.: Gluten		

17 Dimecres			17 de juny
PRIMER	—	Tèc.: —	
	Ing.: —		
SEGON	—	Tèc.: —	
	Ing.: —		
POSTRE	—	Tèc.: —	
	Ing.: —		
PA	Pa blanc		
	Al·lèrg.: Gluten		

18 Dijous			18 de juny
PRIMER	—	Tèc.: —	
	Ing.: —		
SEGON	—	Tèc.: —	
	Ing.: —		
POSTRE	—	Tèc.: —	
	Ing.: —		
PA	Pa blanc		
	Al·lèrg.: Gluten		

19 Divendres			19 de juny
PRIMER	—	Tèc.: —	
	Ing.: —		
SEGON	—	Tèc.: —	
	Ing.: —		
POSTRE	—	Tèc.: —	
	Ing.: —		
PA	Pa blanc		
	Al·lèrg.: Gluten		

22

Dilluns

22 de juny

PRIMER

Espaguetis amb tomàquet

Tèc.: Bullit

Ing.:

Espaguetis (sémola de blat (GLUTEN)), tomàquet (tomàquet triturat, sal, acidulant (àcid acètic), ceba, sucre, all, oli d'oliva, sal

Al·lèrg.:

Gluten, Mostassa (traça), Ous (traça), Soja (traça)

NUTRICIONAL:

370 kcal · 11.0g prot · 8.0g lip · 63.0g hc

SEGON

Pollastre a l'orly

Tèc.: Arrebossat

Ing.:

Pollastre orly (pechuga de pollastre, farina de blat (GLUTEN), aigua, oli de colze, blat de morofècula de blat de moro modificat, malta, sucre, extracte de pebre, sal, llevat, agents de llevat (E450A, E500), espècies naturals), oli de gira-sol alt oleic

Al·lèrg.:

Gluten

NUTRICIONAL:

315 kcal · 22.0g prot · 18.0g lip · 15.0g hc

POSTRE

Fruita

Tèc.: Cru / Amanida

Ing.:

Fruita fresca

NUTRICIONAL:

70 kcal · 0.8g prot · 0.3g lip · 16.0g hc

PA

Pa blanc

Al·lèrg.:

Gluten

24

Dimecres

24 de juny

Dia festiu

26

Divendres

26 de juny

PRIMER

Macarrons amb tomàquet

Tèc.: Bullit

Ing.:

Macarrons (sémola de blat (GLUTEN)), tomàquet (tomàquet triturat, sal, acidulant (àcid cítric)), ceba, sucre, all, oli d'oliva, sal

Al·lèrg.:

Gluten, Mostassa (traça), Ous (traça), Soja (traça)

NUTRICIONAL:

370 kcal · 11.0g prot · 8.0g lip · 63.0g hc

SEGON

Lluç al forn Patates xips

Tèc.: Al forn

Ing.:

Lluç (PEIX), oli d'oliva, sal, julivert, all, Patates, oli de girasol i sal

Al·lèrg.:

Peix

NUTRICIONAL:

170 kcal · 21.0g prot · 8.0g lip · 3.0g hc

POSTRE

Postres

Tèc.: —

Ing.:

—

PA

Pa blanc

Al·lèrg.:

Gluten

23

Dimarts

23 de juny

PRIMER

Arròs tres delícies

Tèc.: —

Ing.:

Arròs, Pèsol, Pastanaga, Blat de moro, Oli d'oliva, Sal

SEGON

Hamburguesa mixta a la planxa

Tèc.: A la planxa

Ing.:

Hamburguesa mixta, oli d'oliva

Al·lèrg.:

Sulfits

NUTRICIONAL:

270 kcal · 22.0g prot · 17.0g lip · 4.0g hc

POSTRE

Fruita

Tèc.: Cru / Amanida

Ing.:

Fruita fresca

NUTRICIONAL:

70 kcal · 0.8g prot · 0.3g lip · 16.0g hc

PA

Pa blanc

Al·lèrg.:

Gluten

25

Dijous

25 de juny

PRIMER

Crema de carbassa

Tèc.: Crema / Puré

Ing.:

Carbassa, ceba, patata, pastanaga, oli d'oliva verge extra, sal

NUTRICIONAL:

140 kcal · 3.0g prot · 7.5g lip · 16.0g hc

SEGON

Truita de patata i ceba

Tèc.: A la planxa

Ing.:

Truita (OU líquid pasteuritzat, ceba, oli de girasol i sal), oli d'oliva

Al·lèrg.:

Ous

NUTRICIONAL:

285 kcal · 11.0g prot · 17.0g lip · 22.0g hc

POSTRE

Fruita

Tèc.: Cru / Amanida

Ing.:

Fruita fresca

NUTRICIONAL:

70 kcal · 0.8g prot · 0.3g lip · 16.0g hc

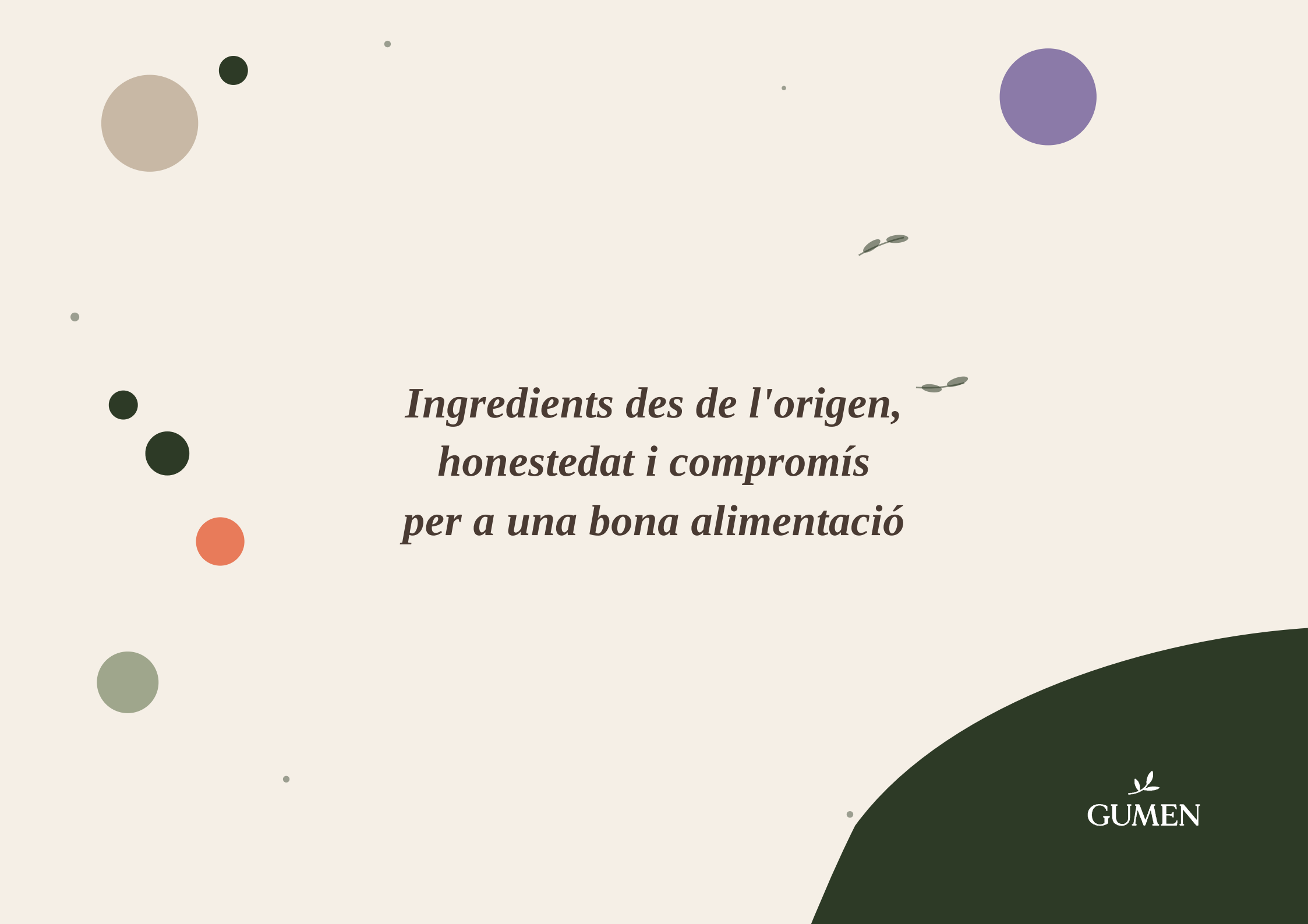
PA

Pa blanc

Al·lèrg.:

Gluten

29 Dilluns	29 de juny
PRIMER Pasta tricolor amb ceba, xampinyons i gall d'indi Ing.: — SEGON Salsitxes de porc Ing.: Salsitxes de porc, oli d'oliva NUTRICIONAL: 330 kcal · 15.0g prot · 28.0g lip · 3.0g hc POSTRE Fruita Ing.: Fruita fresca NUTRICIONAL: 70 kcal · 0.8g prot · 0.3g lip · 16.0g hc PA Pa blanc Al·lèrg.: Gluten Tèc.: — Tèc.: A la planxa Tèc.: Cru / Amanida	
30 Dimarts	30 de juny
PRIMER Cigrons amb patata i verdures Ing.: Cigrons, patata, carbassó, ceba, pastanaga, pebrot NUTRICIONAL: 365 kcal · 14.5g prot · 11.0g lip · 48.0g hc SEGON Pollastre al forn Ing.: Pollastre, pebre negre, farigola, oli d'oliva, sal i all NUTRICIONAL: 235 kcal · 25.0g prot · 12.0g lip · 3.0g hc POSTRE Postres Ing.: — PA Pa blanc Al·lèrg.: Gluten Tèc.: Estofat / Caçola Tèc.: Al forn Tèc.: —	



*Ingredients des de l'origen,
honestat i compromís
per a una bona alimentació*



GUMEN