

T'ESTIU MOLT

Campus Olímpia



El dinar de campus, com a casa

TORN 1 (del 23 al 27 de juny)

Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
Arròs amb tomàquet	Festiu	Puré de patata	Macarrons a la bolonyesa	Canelons d'espinacs
Cueta de lluç amb patata al forn		Fricandó	Bacallà arrebossat amb verdures al forn	Croquetes de pernil amb patates al forn
Fruita del temps		Fruita del temps	logurt de maduixa	Fruita del temps

TORN 2 (de 30 de juny al 4 de juliol)

Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
Amanida de pasta tricolor	Pèsols amb pernil	Macarrons amb tomàquet	Crema de carbassa	Amanida de lleties
Bunyols de bacallà amb enciam i tomàquet	Mini hamburgueses amb patates fregides	Nuggets de pollastre amb guarnició de verdures	Calamars a la romana amb patata al forn	Cuixetes de pollastre al forn amb saltejat de verdures
Fruita del temps	logurt natural	Fruita del temps	logurt de maduixa	Fruita del temps

Promovem l'òptim creixement i desenvolupament dels/ de les nostres infants i adolescents.
Cuina pròpia del Bar d'Horta. Menú elaborat per l'equip de nutrició i el servei de restauració del CEM, el Bar d'Horta.

T'ESTIU MOLT

Campus Olímpia



El dinar de campus, com a casa

TORN 3 (del 7 a l'11 de juliol)

Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
Amanida russa	Amanida verda amb tonyina	Fideuà	Crema de verdures	Amanida d'arròs i lleties amb verdures de temporada
Llom de lluç a la planxa amb patates fregides	Aletes de pollastre amb guarnició de verdures	Croquetes de bacallà	Costella de porc amb verdures al forn	Mandonguilles amb salsa de tomàquet i patates fregides
Fruita del temps	logurt natural	Fruita del temps	logurt de maduixa	Fruita del temps

TORN 4 (del 14 al 18 de juliol)

Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
Arròs amb tomàquet	Amanida de lleties i tonyina	Purè de patata	Macarrons a la bolonyesa	Canelons d'espinacs
Cueta de lluç amb patata al forn	Mandonguilles amb salsa de tomàquet i patates fregides	Fricandó	Bacallà arrebossat amb verdures al forn	Croquetes de pernil amb patates al forn
Fruita del temps	logurt natural	Fruita del temps	logurt de maduixa	Fruita del temps

Promovem l'òptim creixement i desenvolupament dels/ de les nostres infants i adolescents.
 Cuina pròpia del Bar d'Horta. Menú elaborat per l'equip de nutrició i el servei de restauració del CEM, el Bar d'Horta.

T'ESTIU MOLT

Campus Olímpia



El dinar de campus, com a casa

TORN 5 (del 21 al 25 de juliol)

Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
Amanida de pasta tricolor	Pèsols amb pernil	Macarrons amb tomàquet	Crema de carbassa	Amanida de lleties
Bunyols de bacallà amb enciam i tomàquet	Mini hamburgueses amb patates fregides	Nuggets de pollastre amb guarnició de verdures	Calamars a la romana amb patata al forn	Cuixetes de pollastre al forn amb saltejat de verdures
Fruita del temps	logurt natural	Fruita del temps	logurt de maduixa	Fruita del temps

TORN 6 (del 28 de juliol a l'1 d'agost)

Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
Amanida russa	Amanida verda amb tonyina	Fideuà	Crema de verdures	Amanida d'arròs i lleties amb verdures de temporada
Llom de lluç a la planxa amb patates fregides	Aletes de pollastre amb guarnició de verdures	Croquetes de bacallà	Costella de porc amb verdures al forn	Mandonguilles amb salsa de tomàquet i patates fregides
Fruita del temps	logurt natural	Fruita del temps	logurt de maduixa	Fruita del temps

Promovem l'òptim creixement i desenvolupament dels/ de les nostres infants i adolescents.
Cuina pròpia del Bar d'Horta. Menú elaborat per l'equip de nutrició i el servei de restauració del CEM, el Bar d'Horta.

T'ESTIU MOLT

Campus Olímpia



El dinar de campus, com a casa

TORN 7 (de l'1 al 5 de setembre)

Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
Arròs amb tomàquet	Amanida de lleties i tonyina	Purè de patata	Macarrons a la bolonyesa	Canelons d'espinacs
Cueta de lluç amb patata al forn	Mandonguilles amb salsa de tomàquet i patates fregides	Fricandó	Bacallà arrebossat amb verdures al forn	Croquetes de pernil amb patates al forn
Fruita del temps	logurt natural	Fruita del temps	logurt de maduixa	Fruita del temps

Promovem l'òptim creixement i desenvolupament dels/ de les nostres infants i adolescents.
Cuina pròpia del Bar d'Horta. Menú elaborat per l'equip de nutrició i el servei de restauració del CEM, el Bar d'Horta.