



CASAL D'ESTIU JUNY-JULIOL 2026

MENÚ GENERAL CENTRE DE LES CORTS

DILLUNS

22 Arròs amb sofregit de tomàquet

Lluç arrebossat
amb amanida variada

Fruita del temps

29 Espirals a la carbonara
amb bacó i crema de llet

Truita a la francesa
amb enciam i pipes

Fruita del temps

6 Macarrons amb sofregit
de tomàquet i formatge ratllat

Salmó amb salsa *teriyaki*
i amanida variada

Fruita del temps

13 Crema tèbia de verdures
amb oli d'oliva

Salsitxes de porc
amb sofregit de tomàquet

Fruita del temps

20 Espirals amb sofregit de tomàquet
i formatge ratllat

Croquetes de rostit
amb amanida variada

Fruita del temps

DIMARTS

23 Mongeta tendra amb patata
i oli d'oliva

Macarrons amb pesto d'alfàbrega,
pinyons i formatge

logurt de La Fageda

30 Crema tèbia de verdures
amb oli d'oliva

Delícies de soja arrebossades
amb enciam i blat de moro

Fruita del temps

7 Ensaladilla russa
amb mongeta tendra, patata,
pastanaga, olives i maionesa

Pernilets de pollastre al forn
amb xampinyons

Fruita del temps

14 Verdura tricolor amb mongeta tendra,
patata i pastanaga

Pit de pollastre arrebossat
amb amanida variada

Fruita del temps

21 Arròs saltat amb xampinyons i ceba

Lluç al forn
amb amanida variada

Fruita del temps

DIMECRES

24 **SANT JOAN**

1 Arròs saltat
amb xampinyons i ceba

Lluç amb samfaina
de tomàquet, pebrot i ceba

Fruita del temps

8 Mongetes seques saltades
amb pernil serrà

Truita de patates i ceba
amb amanida variada

logurt de La Fageda

15 Espirals amb pesto d'alfàbrega i
formatge ratllat

Lluç al forn
amb amanida variada

Fruita del temps

22 Pèsols amb patata i oli d'oliva

Tall rodó de vedella amb salsa

Fruita del temps

DIJOUS

25 Amanida de llenties amb tonyina,
olives i blat de moro

Truita a la francesa
amb amanida variada

Fruita del temps

2 Cigrons amb tomàquet

Truita a la francesa
amb enciam i cogombre

Fruita del temps

9 Amanida d'arròs amb tomàquet,
olives i blat de moro

Gall dindi a la planxa
amb amanida variada

Fruita del temps

16 Amanida de llenties amb tonyina,
olives i blat de moro

Truita a la francesa
amb amanida variada

logurt de La Fageda

23 Cigrons amb tomàquet

Truita a la francesa amb rotllet
de pernil dolç i amanida variada

logurt de La Fageda

DIVENDRES

26 Pèsols amb patata i oli d'oliva

Gall dindi a la planxa
amb amanida variada

Fruita del temps

3 Verdura tricolor amb mongeta tendra,
patata i pastanaga

Pizza casolana de formatges
amb enciam i olives

logurt de La Fageda

10 Crema tèbia de verdures
amb oli d'oliva

Llom de porc arrebossat
amb amanida variada

Fruita del temps

17 Arròs amb sofregit de tomàquet

Gall dindi a la planxa
amb amanida variada

Fruita del temps

24 Crema tèbia de verdures
amb oli d'oliva

Pit de pollastre a la planxa
amb patates fregides

Gelat

Els menús poden ser modificats sense previ avís, en funció de les necessitats del servei.

Els menús s'adaptaran segons les intoleràncies i/o al·lèrgies alimentàries.

Prioritzem el consum de fruita i verdura de temporada i de proximitat.



Fem servir oli d'oliva per cuinar i amanir.





CASAL D'ESTIU JUNY-JULIOL 2026

MENÚ OVOLACTOPISCIVEGETARIÀ



DILLUNS

22 Arròs amb sofregit de tomàquet

Lluç arrebossat
amb amanida variada

Fruita del temps

29 Espirals amb salsa de xampinyons

Truita a la francesa
amb amanida variada

Fruita del temps

6 Macarrons amb sofregit
de tomàquet i formatge ratllat

Salmó amb salsa *teriyaki*
amb amanida variada

Fruita del temps

13 Crema de verdures
amb oli d'oliva

Hamburguesa vegetal a la planxa
amb amanida variada

Fruita del temps

20 Espirals amb sofregit de tomàquet

Croquetes de bacallà
amb amanida variada

Fruita del temps

DIMARTS

23 Mongeta tendra amb patates
i oli d'oliva

Macarrons amb pesto d'alfàbrega,
pinyons i formatge

Fruita del temps

30 Crema tèbia de verdures
amb oli d'oliva

Delícies de soja arrebossades
amb amanida variada

Fruita del temps

7 Ensaladilla russa
amb mongeta tendra, patata,
pastanaga, olives i maionesa

Delícies de soja
amb xampinyons

Fruita del temps

14 Verdura tricolor amb mongeta tendra,
patata i pastanaga

Tires de mozzarella fregida
amb amanida variada

Fruita del temps

21 Arròs saltat amb xampinyons i ceba

Lluç forn
amb amanida variada

Fruita del temps

DIMECRES

24 **SANT JOAN**

1 Arròs saltat
amb xampinyons i ceba

Lluç amb samfaina
de tomàquet, pebrot i ceba

Fruita del temps

8 Mongetes seques saltades
amb pernil serrà

Truita de patates i ceba
amb amanida variada

logurt de La Fageda

15 Espirals
amb pesto d'alfàbrega i formatge

Lluç al forn
amb amanida variada

Fruita del temps

22 Pèsols amb patata i oli d'oliva

Delícies de soja amb salsa

Fruita del temps

DIJOUS

25 Amanida de llenties
amb tonyina, olives i blat de moro

Truita a la francesa
amb amanida variada

Fruita del temps

2 Cigrons amb tomàquet

Croquetes de bolets
amb amanida variada

Fruita del temps

9 Amanida d'arròs amb tomàquet,
olives i blat de moro

Tires de mozzarella fregida
amb amanida variada

Fruita del temps

16 Amanida de llenties
amb tonyina, olives i blat de moro

Truita a la francesa
amb amanida variada

logurt de La Fageda

23 Cigrons amb tomàquet

Truita a la francesa amb rotllet
de pernil dolç i amanida variada

logurt de La Fageda

DIVENDRES

26 Pèsols amb patates i oli d'oliva

Hamburguesa vegetal a la planxa
amb amanida variada

Fruita del temps

3 Verdura tricolor amb mongeta
tendra, patata i pastanaga

Pizza casolana de formatges
amb amanida variada

logurt de La Fageda

10 Crema tèbia de verdures
amb oli d'oliva

Hamburguesa vegetal a la planxa
amb amanida variada

Fruita del temps

17 Arròs amb sofregit de tomàquet

Delícies de soja
amb amanida variada

Fruita del temps

24 Crema tèbia de verdures
amb oli d'oliva

Tires de mozzarella fregida
amb patates fregides

Fruita del temps

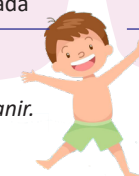
Els menús poden ser modificats sense previ avís, en funció de les necessitats del servei.

Els menús s'adaptaran segons les intoleràncies i/o al·lèrgies alimentàries.

Prioritzem el consum de fruita i verdura de temporada i de proximitat.



Fem servir oli d'oliva per cuinar i amanir.





CASAL D'ESTIU JUNY-JULIOL 2026

MENÚ SENSE GLUTEN



DILLUNS

22 Arròs amb sofregit de tomàquet

Lluç arrebossat*
amb amanida variada

Fruita del temps

29 **Pasta*** a la carbonara
amb bacó i crema de llet

Truita a la francesa
amb amanida variada

Fruita del temps

6 **Pasta*** amb sofregit
de tomàquet i formatge ratllat

Salmó amb salsa teriyaki*
amb amanida variada

Fruita del temps

13 Crema tèbia de verdures
amb oli d'oliva

Salsitxes de porc*
amb sofregit de tomàquet

Fruita del temps

20 **Pasta*** amb sofregit de tomàquet

Llom de porc a la planxa
amb amanida variada

Fruita del temps

DIMARTS

23 Mongeta tendra amb patata
i oli d'oliva

Pasta* amb pesto d'alfàbrega,
pinyons i formatge

logurt de La Fageda

30 Crema tèbia de verdures
amb oli d'oliva

Gall dindi arrebossat*
amb amanida variada

Fruita del temps

7 Ensaladilla russa
amb mongeta tendra, patata,
pastanaga, olives i maionesa

Pernilets de pollastre al forn
amb xampinyons

Fruita del temps

14 Verdura tricolor amb mongeta tendra,
patata i pastanaga

Pit de pollastre arrebossat
amb amanida variada

Fruita del temps

21 Arròs saltat
amb xampinyons i ceba

Lluç forn
amb amanida variada

Fruita del temps

DIMECRES

24 **SANT JOAN**

1 Arròs saltat
amb pernil dolç i ceba

Lluç amb samfaina
de tomàquet, pebrot i ceba

Fruita del temps

8 Mongetes seques saltades
amb pernil serrà

Truita de patates i ceba
amb amanida variada

logurt de La Fageda

15 **Pasta***
amb pesto d'alfàbrega i formatge

Lluç al forn
amb amanida variada

Fruita del temps

22 Pèsols amb patata i oli d'oliva

Tall rodó de vedella amb salsa

Fruita del temps

DIJOUS

25 **Amanida de cigrons**
amb tonyina, olives i blat de moro

Truita a la francesa
amb amanida variada

Fruita del temps

2 Cigrons amb tomàquet

Pernilets de pollastre al forn
amb amanida variada

Fruita del temps

9 Amanida d'arròs amb tomàquet,
olives i blat de moro

Gall dindi a la planxa
amb amanida variada

Fruita del temps

16 **Amanida de cigrons**
amb tonyina, olives i blat de moro

Truita a la francesa
amb amanida variada

logurt de La Fageda

23 Cigrons amb tomàquet

Truita a la francesa amb rotllet
de pernil dolç i amanida variada

logurt de La Fageda

DIVENDRES

26 Pèsols amb patata i oli d'oliva

Gall dindi a la planxa
amb amanida variada

Fruita del temps

3 Verdura tricolor amb mongeta tendra,
patata i pastanaga

Pizza casolana de formatges*
amb amanida variada

logurt de La Fageda

10 Crema tèbia de verdures
amb oli d'oliva

Llom de porc arrebossat*
amb amanida variada

Fruita del temps

17 Arròs amb sofregit de tomàquet

Gall dindi a la planxa
amb amanida variada

Fruita del temps

24 Crema tèbia de verdures
amb oli d'oliva

Pit de pollastre a la planxa
amb patates fregides

Fruita del temps

Els menús poden ser modificats sense previ avís, en funció de les necessitats del servei.

Els menús s'adaptaran segons les intoleràncies i/o al·lèrgies alimentàries.

Prioritzem el consum de fruita i verdura de temporada i de proximitat.

Fem servir oli d'oliva per cuinar i amanir.

* Producte sense gluten



CASAL D'ESTIU JUNY-JULIOL 2026

MENÚ SENSE LACTOSA



DILLUNS

22 Arròs amb sofregit de tomàquet

Lluç arrebossat
amb amanida variada

Fruita del temps

29 **Espirals saltats
amb bacó i oli d'oliva**

Truita a la francesa
amb amanida variada

Fruita del temps

6 **Macarrons amb sofregit
de tomàquet i formatge sense lactosa**

Salmó amb salsa *teriyaki*
amb amanida variada

Fruita del temps

13 Crema tèbia de verdures
amb oli d'oliva

Salsitxes de porc
amb sofregit de tomàquet

Fruita del temps

20 Espirals amb sofregit de tomàquet

Croquetes de rostit
amb amanida variada

Fruita del temps

DIMARTS

23 Mongeta tendra amb patata
i oli d'oliva

**Macarrons amb pesto d'alfàbrega,
pinyons i formatge sense lactosa**

logurt de La Fageda sense lactosa

30 Crema tèbia de verdures
amb oli d'oliva

Gall dindi arrebossat
amb amanida variada

Fruita del temps

7 Ensaladilla russa
amb mongeta tendra, patata,
pastanaga, olives i maionesa

Pernilets de pollastre al forn
amb xampinyons

Fruita del temps

14 Verdura tricolor amb mongeta tendra,
patata i pastanaga

Pit de pollastre arrebossat
amb amanida variada

Fruita del temps

21 Arròs saltat amb xampinyons i ceba

Lluç forn
amb amanida variada

Fruita del temps

DIMECRES

24 **SANT JOAN**

1 Arròs saltat
amb pernil dolç i ceba

Lluç amb samfaina
de tomàquet, pebrot i ceba

Fruita del temps

8 Mongetes seques saltades
amb pernil serrà

Truita de patates i ceba
amb amanida variada

logurt de La Fageda sense lactosa

15 Espirals
amb pesto d'alfàbrega i formatge

Lluç al forn
amb amanida variada

Fruita del temps

22 Pèsols amb patata i oli d'oliva

Tall rodó de vedella amb salsa

Fruita del temps

DIJOUS

25 Amanida de llenties amb tonyina,
olives i blat de moro

Truita a la francesa
amb amanida variada

Fruita del temps

2 Cigrons amb tomàquet

Pernilets de pollastre al forn
amb amanida variada

Fruita del temps

9 Amanida d'arròs amb tomàquet,
olives i blat de moro

Gall dindi a la planxa
amb amanida variada

Fruita del temps

16 Amanida de llenties amb tonyina,
olives i blat de moro

Truita a la francesa
amb amanida variada

logurt de La Fageda sense lactosa

23 Cigrons amb tomàquet

Truita a la francesa amb rotllet de
pernil dolç i amanida variada

logurt de La Fageda sense lactosa

DIVENDRES

26 Pèsols amb patata i oli d'oliva

Gall dindi a la planxa
amb amanida variada

Fruita del temps

3 Verdura tricolor amb mongeta tendra,
patata i pastanaga

**Pizza casolana de formatge
sense lactosa** amb amanida

logurt de La Fageda sense lactosa

10 Crema tèbia de verdures
amb oli d'oliva

Llom de porc arrebossat
amb amanida variada

Fruita del temps

17 Arròs amb sofregit de tomàquet

Gall dindi a la planxa
amb amanida variada

Fruita del temps

24 Crema tèbia de verdures
amb oli d'oliva

Pit de pollastre a la planxa
amb patates fregides

Fruita del temps

Els menús poden ser modificats sense previ avís, en funció de les necessitats del servei.

Els menús s'adaptaran segons les intoleràncies i/o al·lèrgies alimentàries.

Prioritzem el consum de fruita i verdura de temporada i de proximitat.



Fem servir oli d'oliva per cuinar i amanir.

* Producte sense lactosa





CASAL D'ESTIU JUNY-JULIOL 2026

MENÚ SENSE OU



DILLUNS

22 Arròs amb sofregit de tomàquet

Lluç arrebossat
amb amanida variada

Fruita del temps

29 **Pasta*** a la carbonara
amb bacó i crema de llet

Lluç a la planxa
amb amanida variada

Fruita del temps

6 **Pasta*** amb sofregit
de tomàquet i formatge ratllat

Salmó amb salsa *teriyaki*
amb amanida variada

Fruita del temps

13 Crema tèbia de verdures
amb oli d'oliva

Salsitxes de porc
amb sofregit de tomàquet

Fruita del temps

20 **Pasta*** amb salsa de xampinyons

Llom de porc a la planxa
amb amanida variada

Fruita del temps

DIMARTS

23 Mongeta tendra amb patata
i oli d'oliva

Pasta* amb pesto d'alfàbrega,
pinyons i formatge

logurt de La Fageda

30 Crema tèbia de verdures
amb oli d'oliva

Gall dindi a la planxa
amb amanida variada

Fruita del temps

7 **Ensaladilla russa**
amb mongeta tendra, patata,
pastanaga, olives i oli d'oliva

Pernilets de pollastre al forn
amb xampinyons

Fruita del temps

14 Verdura tricolor amb mongeta tendra,
patata i pastanaga

Pit de pollastra a la planxa
amb amanida variada

Fruita del temps

21 Arròs amb sofregit de tomàquet

Lluç forn
amb amanida variada

Fruita del temps

DIMECRES

24 **SANT JOAN**

1 Arròs saltat
amb pernil dolç i ceba

Lluç amb samfaina
de tomàquet, pebrot i ceba

Fruita del temps

8 Mongetes seques saltades
amb pernil serrà

Bacallà a la planxa
amb amanida variada

logurt de La Fageda

15 **Pasta***
amb pesto d'alfàbrega i formatge

Lluç al forn amb amanida variada

Fruita del temps

22 Pèsols amb patata i oli d'oliva

Tall rodó de vedella amb salsa

Fruita del temps

DIJOUS

25 Amanida de llenties amb tonyina,
olives i blat de moro

Lluç a la planxa
amb amanida variada

Fruita del temps

2 Cigrons amb tomàquet

Pernilets de pollastre al forn
amb amanida variada

Fruita del temps

9 Amanida d'arròs amb tomàquet,
olives i blat de moro

Gall dindi a la planxa
amb amanida variada

Fruita del temps

16 Amanida de llenties amb tonyina,
olives i blat de moro

Gall dindi a la planxa
amb amanida variada

logurt de La Fageda

23 Cigrons amb tomàquet

Truita a la francesa amb rotllet
de pernil dolç i amanida variada

logurt de La Fageda

DIVENDRES

26 Pèsols amb patata i oli d'oliva

Gall dindi a la planxa
amb amanida variada

Fruita del temps

3 Verdura tricolor amb mongeta tendra,
patata i pastanaga

Pizza casolana de formatges*
amb amanida variada

logurt de La Fageda

10 Crema tèbia de verdures
amb oli d'oliva

Llom de porc a la planxa
amb amanida variada

Fruita del temps

17 Arròs amb sofregit de tomàquet

Gall dindi a la planxa
amb amanida variada

Fruita del temps

24 Crema tèbia de verdures
amb oli d'oliva

Pit de pollastre a la planxa
amb patates fregides

Fruita del temps

Els menús poden ser modificats sense previ avís, en funció de les necessitats del servei.

Els menús s'adaptaran segons les intoleràncies i/o al·lèrgies alimentàries.

Prioritzem el consum de fruita i verdura de temporada i de proximitat.



Fem servir oli d'oliva per cuinar i amanir.

* Producte sense ou





DILLUNS

22 Arròs amb sofregit de tomàquet

Gall dindi a la planxa
amb amanida variada

Fruita del temps

29 Espirals a la carbonara
amb bacó i crema de llet

Truita a la francesa
amb amanida variada

Fruita del temps

6 Macarrons amb sofregit
de tomàquet i formatge ratllat

Gall dindi a la planxa
amb amanida variada

Fruita del temps

13 Crema tèbia de verdures
amb oli d'oliva

Salsitxes de porc
amb sofregit de tomàquet

Fruita del temps

20 Espirals amb sofregit de tomàquet

Croquetes de rostit
amb amanida variada

Fruita del temps

DIMARTS

23 Mongeta tendra amb patata
i oli d'oliva

Macarrons amb pesto d'alfàbrega,
pinyons i formatge

logurt de La Fageda

30 Crema tèbia de verdures
amb oli d'oliva

Gall dindi arrebossat
amb amanida variada

Fruita del temps

7 Ensaladilla russa
amb mongeta tendra, patata,
pastanaga, olives i maionesa

Pernilets de pollastre al forn
amb xampinyons

Fruita del temps

14 Verdura tricolor amb mongeta tendra,
patata i pastanaga

Pit de pollastre arrebossat
amb amanida variada

Fruita del temps

21 Arròs saltat
amb xampinyons i ceba

Truita a la francesa
amb amanida variada

Fruita del temps

DIMECRES

24

SANT JOAN

1 Arròs saltat
amb pernil dolç i ceba

Llom de porc a la planxa
de tomàquet, pebrot i ceba

Fruita del temps

8 Mongetes seques saltades
amb pernil serrà

Truita de patates i ceba
amb amanida variada

logurt de La Fageda

15 Espirals
amb pesto d'alfàbrega i formatge

Llom de porc a la planxa
amb amanida variada

Fruita del temps

22 Pèsols amb patata i oli d'oliva

Tall rodó de vedella amb salsa

logurt de La Fageda

DIJOUS

25 Amanida de llenties amb tonyina,
olives i blat de moro

Truita a la francesa
amb amanida variada

Fruita del temps

2 Cigrons amb tomàquet

Pernilets de pollastre al forn
amb amanida variada

Fruita del temps

9 Amanida d'arròs amb tomàquet,
olives i blat de moro

Gall dindi a la planxa
amb amanida variada

Fruita del temps

16 **Amanida de llenties
amb olives i blat de moro**

Truita a la francesa
amb amanida variada

logurt de La Fageda

23 Cigrons amb tomàquet

**Truita a la francesa amb rotllet
de pernil dolç i amanida variada**

logurt de La Fageda

DIVENDRES

26 Pèsols amb patata i oli d'oliva

Gall dindi a la planxa
amb amanida variada

Fruita del temps

3 Verdura tricolor amb mongeta tendra,
patata i pastanaga

Pizza casolana de formatges
amb amanida variada

logurt de La Fageda

10 Crema tèbia de verdures
amb oli d'oliva

Llom de porc arrebossat
amb amanida variada

Fruita del temps

17 Arròs amb sofregit de tomàquet

Gall dindi a la planxa
amb amanida variada

Fruita del temps

24 Crema tèbia de verdures
amb oli d'oliva

Pit de pollastre a la planxa
amb patates fregides

Fruita del temps

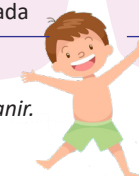
Els menús poden ser modificats sense previ avís, en funció de les necessitats del servei.

Els menús s'adaptaran segons les intoleràncies i/o al·lèrgies alimentàries.

Prioritzem el consum de fruita i verdura de temporada i de proximitat.



Fem servir oli d'oliva per cuinar i amanir.





DILLUNS

22

Sopa de meló

Peix blanc enfarinat
amb amanida

logurt

29

Espinacs a la catalana

Calamars a la planxa
amb amanida

Fruita del temps

6

Bròquil amb patata

Gall dindi arrebossat
amb amanida

Fruita del temps

13

Arròs salvatge amb verdures

Bacallà al forn
amb ceba confitada

Fruita del temps

20

Guacamole
amb *dips* de blat de moro

Fajitas de gall dindi amb verdures

Fruita del temps

DIMARTS

23

Pèsols amb patata

Ous remenats amb pernil dolç
i amanida

Fruita del temps

30

Amanida variada

Llom de porc a la planxa
amb flam d'arròs salvatge

Fruita del temps

7

Arròs amb verdures

Sípia a la planxa
amb amanida

Fruita del temps

14

Meló amb pernil

Albergínies farcides de tonyina

Fruita del temps

21

Amanida variada

Calamars a l'andalusa
amb tomàquet amanit

logurt

DIMECRES

24

SANT JOAN

1

Meló amb pernil

Ous remenats amb xampinyons

logurt

8

Amanida variada

Pasta fullada
amb espàrrecs verds i formatge

Fruita del temps

15

Vichyssoise

Croquetes de bacallà
amb amanida

Fruita del temps

22

Mongeta tendra saltada

Seitons amb pa amb tomàquet

Fruita del temps

DIJOUS

25

Vichyssoise (crema de porros)

Salmó al forn
amb amanida

Fruita del temps

2

Amanida amb fruita seca

Quinoa amb verdures

Fruita del temps

9

Púding de carbassó

Orada al forn amb patates

Fruita del temps

16

Pèsols amb patata

Ous remenats amb pernil dolç
i amanida

Fruita del temps

23

Escalivada de verdures

Trita de xampinyons
amb amanida

Fruita del temps

DIVENDRES

26

Escalivada de verdures

Biquini de pernil i formatge

Fruita del temps

3

Verdures saltades

Quiche de bolets

Fruita del temps

10

Amanida variada

Panini de verdures amb formatge

Fruita del temps

17

Amanida variada

Pizza casolana

Fruita del temps

24

Amanida variada

Crep de formatge i pebrot

Fruita del temps

Informació nutricional: Passeu-vos a l'aigua...

Durant els mesos de més calor, mantenir una bona hidratació és fonamental. Per això és recomanable tenir l'aigua sempre a l'abast, en un lloc visible i fresc, i beure'n sovint al llarg del dia, sobretot durant els àpats i després de l'activitat física. Ara bé, la hidratació no depèn únicament de l'aigua: fruites i hortalisses com la síndria, el meló, el préssec, la taronja o el cogombre també contribueixen a mantenir-la durant l'estiu. Per variar-ne el gust es poden afegir a l'aigua rodanxes de fruita fresca, cogombre, herbes aromàtiques o espècies, sense posar-hi sucre. Els refrescos, els suc i altres begudes ensucrades no haurien de formar part del nostre consum habitual perquè aporten sucres lliures i afavoreixen l'acostumament a sabors excessivament dolços. Si aromatitzeu l'aigua amb algun d'aquests ingredients, recordeu que cal mantenir-la refrigerada i consumiu-la abans de 48 hores per evitar que hi proliferin bacteris!

