

Octubre

Basal

Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
		1 Cigrons estofats amb cuscús Gall dindi adobat amb canonges i olives logurt ECO i pa integral	2 Espirals saltats amb brocoli i xampinyons Lluç amb salseta de verdures Fruita i pa integral	3 Crema de carbassa Hamburguesa de coliflor i formatge amb amanida de tomàquet i cogombre Fruita i pa integral
6 Fideuada de verdures Pollastre al forn amb enciam i olives Fruita i pa integral	7 Arròs a la cubana (amb tomàquet i ou dur) Bacallà fregit amb enciam, llombarda i pastanaga Fruita i pa integral	8 Llenties amb quadradets de tomàquet natural i olives Truita d'espínacs Amb amanida d'enciams i pipes de girasol logurt ECO i pa integral	9 Minestra de verdures Cigrons amb pernil i sofregit de tomàquet i verdures Fruita i pa integral	10 Sopa de pistons Fricandó de vedella amb xampinyons i cuscús Fruita i pa integral
13 Tallarines amb carbassa i ceba Truita de formatge amb enciam i pastanaga Fruita i pa integral	14 Mongeta verda saltada amb pernil Llenties estofades amb verdures Fruita i pa integral	15 Sopa peix i arròs Salmó al forn amb enciam i blat de moro logurt ECO i pa integral	16 Mongetes blanques saltades amb bledes Pollastre planxa amb enciam i olives Fruita i pa integral	17 Crema de pastanaga Salsitxes de porc amb patates fregides Fruita i pa integral
20 Trinxat de col i patata Gall dindi estofat amb carbassó arrebossat Fruita i pa integral	21 Sopa de fideus Peix carboner amb samfaina Fruita i pa integral	22 Llenties estofades Truita de tonyina amb tomàquet amanit logurt ECO i pa integral	23 Crema de porro i patata Macarrons amb bolonyesa vegetal Fruita i pa integral	24 MENÚ ESCOLLIT PELS ALUMNES DE 6È Bròquil i patata Llibrets de pernil dolç i formatge amb amanida Gelatina
27 Espaguetis amb salsa de bolets Gallineta a la marinera Fruita i pa integral	28 Cigrons estofats amb verdures Crestes de tonyina amb enciam, llombarda i pastanaga Fruita i pa integral	29 Amanida de tomàquet formatge i olives Arròs a la cassola (amb gall dindi a daus i sofregit de verdures) logurt ECO i pa integral	30 Coliflor gratinada Estofat de vedella amb verdures Fruita i pa integral	31 MENÚ CASTANYADA Crema de moniato Escalopa de pollastre amb xips de carbassa i remolatxa Postres especials i pa integral

LA FRUITA SERÀ DE TEMPORADA I DE PROXIMITAT. Els nostres menús estan supervisats per dietistes nutricionistes col·legiats (Núm. CAT001186 i Núm. CAT002326) i corresponen a les recomanacions de la Generalitat de Catalunya per a una alimentació saludable des de la primera infància. Els nostres menús estan elaborats amb oli d'oliva i amb aliments de proximitat. En el cas dels llegums, arròs i pasta, a més, són de producció ecològica certificada pel CCPAE (Consell Català de la Producció Agrària Ecològica). Les postres làcties són productes de granja elaborats amb sistemes de producció ecològica.

RSIPAC: 26.06772/CAT - RGSEAA: 26.12608/B - Els al·lèrgens es troben indicats a les fitxes tècniques.