

Octubre

Basal

Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
			1 Mongetes blanques estofades amb cuscús Gall dindi adobat amb canonges i olives Fruita i pa integral	2 Crema de carbassa Hamburguesa de coliflor i formatge amb amanida de tomàquet i cogombre Fruita i pa integral
5 Fideuada de verdures Pollastre al forn amb enciam i olives Fruita i pa integral	6 Arròs integral a la cubana (amb tomàquet i ou dur) Bacallà fregit amb enciam, llombarda i pastanaga Fruita i pa integral	7 Llenties amb quadradets de tomàquet natural i olives Truita d'espínacs amb amanida d'enciam i pipes de girasol logurt ECO i pa integral	8 Minestra de verdures Cigróns amb sofregit de tomàquet i verduretes Fruita i pa integral	9 Sopa de pistons Estofat de vedella amb carbassó Fruita i pa integral
12 	13 Mongeta verda saltejada amb all Llenties estofades amb verdures Fruita i pa integral	14 Sopa de peix i arròs Salmó al forn amb enciam i blat de moro logurt ECO i pa integral	15 Tallarines integrals amb carbassa i ceba Pollastre planxa amb enciam i olives Fruita i pa integral	16 Crema de pastanaga Salsitxes de porc amb patates fregides Fruita i pa integral
19 Trinxat de coliflor i patata Fricandó de vedella amb xampinyons Fruita i pa integral	20 Sopa de fideus Lluç amb samfaina Fruita i pa integral	21 Llenties estofades Truita de tonyina amb tomàquet amanit logurt ECO i pa integral	22 Crema de porro i patata Macarrons amb bolonyesa vegetal Fruita i pa integral	23 Arròs integral amb verdures Pollastre amb amanida d'enciam i pastanaga Fruita i pa integral
26 Espaguetis amb salsa de bolets Gallineta a la marinera Fruita i pa integral	27 Mongeta verda amb patata Cigróns estofats amb verdures Fruita i pa integral	28 Arròs a la cassola (amb gall dindi a daus i sofregit de verdures) Acompanyament: Amanida de tomàquet logurt ECO i pa integral	29 MENÚ CASTANYADA Crema de moniato Escalopa de pollastre amb xips de carbassa i remolatxa Postre especial i pa integral	30 

(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.