

Setembre

Sense porc

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 Trita d'espínacs amb amanida d'enciam i pipes de girasol logurt ECO i pa integral	8 Minestra de verdures Cigrons amb sofregit de tomàquet i verdures 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 pollastre 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 Trita 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 Cigrons estofats amb verdures Fruita i pa integral	28 DIA DE PLAT ÚNIC 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.

Setembre

Sense porc ni marisc

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) <i>Bacallà fregit cassolà</i> 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 Cigrons amb sofregit de tomàquet i verdures 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 <i>Sopa amb brou de pollastre i arròs</i> 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 <i>Salsitxes de pollastre</i> 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 <i>Truita francesa</i> 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 <i>Gallineta a la planxa amb enciam</i> Fruita i pa integral	27 Mongeta verda amb patata Cigrons estofats amb verdures Fruita i pa integral	28 DIA DE PLAT ÚNIC 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 <i>Pollastre arrebossat cassolà</i> 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.

Setembre

Halal

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 Cigrons amb sofregit de tomàquet i verduretes Fruita i pa integral	9 Sopa de pistons Estofat de pollastre 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 pollastre amb patates fregides Fruita i pa integral
19 Trinxat de coliflor i patata Pollastre al forn 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 Cigrons estofats amb verdures Fruita i pa integral	28 DIA DE PLAT ÚNIC 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.

Setembre

Sense lactosa ni plv

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

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.

Setembre

Halal sense plv

Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
			1 Mongetes blanques estofades amb cuscús Gall dindi adobat amb canonges i olives FRUITA I PA S/TRACES	2 Crema de carbassa (sense llet ni nata) Pollastre al forn amb amanida de tomàquet i cogombre FRUITA I PA S/TRACES
5 Fideuada de verdures Pollastre al forn amb enciam i olives FRUITA I PA S/TRACES	6 Arròs integral a la cubana (amb tomàquet i ou dur) Bacallà fregit cassolà amb enciam, llombarda i pastanaga FRUITA I PA S/TRACES	7 Llenties amb quadradets de tomàquet natural i olives Trita d'espínacs amb amanida d'enciam i pipes de girasol GELATINA I PA S/TRACES	8 Minestra de verdures Cigrons amb sofregit de tomàquet i verduretes FRUITA I PA S/TRACES	9 Sopa de pistons Estofat de pollastre amb carbassó FRUITA I PA S/TRACES
	13 Mongeta verda saltejada amb all Llenties estofades amb verdures FRUITA I PA S/TRACES	14 Sopa de peix i arròs Salmó al forn amb enciam i blat de moro GELATINA I PA S/TRACES	15 Tallarines integrals amb carbassa i ceba (sense llet ni nata) Pollastre planxa amb enciam i olives FRUITA I PA S/TRACES	16 Crema de pastanaga (sense llet ni nata) Gall dindi amb patates fregides FRUITA I PA S/TRACES
19 Trinxat de coliflor i patata Pollastre al forn amb xampinyons FRUITA I PA S/TRACES	20 Sopa de fideus Lluç amb samfaina FRUITA I PA S/TRACES	21 Llenties estofades Trita de tonyina amb tomàquet amanit GELATINA I PA S/TRACES	22 Crema de porro i patata (sense llet ni nata) Macarrons amb bolonyesa vegetal FRUITA I PA S/TRACES	23 Arròs integral amb verdures Pollastre amb amanida d'enciam i pastanaga FRUITA I PA S/TRACES
26 Espaguetis amb salsa de bolets (sense llet ni nata) Gallineta a la marinera FRUITA I PA S/TRACES	27 Mongeta verda amb patata Cigrons estofats amb verdures FRUITA I PA S/TRACES	28 DIA DE PLAT ÚNIC Arròs a la cassola (amb gall dindi a daus i sofregit de verdures) Acompanyament: Amanida de tomàquet GELATINA I PA S/TRACES	29 MENÚ CASTANYADA Crema de moniato (sense llet ni nata) Pollastre arrebossat cassolà amb xips de carbassa i remolatxa FRUITA I PA S/TRACES	30 

LA FRUITA SERA 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.

Setembre

Sense carn (sí pollastre)

Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
			1 Mongetes blanques estofades amb cuscús <i>Pollastre adobat amb canonges i olives</i> 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 Trita 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 verdures Fruita i pa integral	9 Sopa de pistons <i>Estofat de pollastre amb carbassó</i> 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 <i>Salsitxes de pollastre amb patates fregides</i> Fruita i pa integral
19 Trinxat de coliflor i patata <i>Pollastre al forn amb xampinyons</i> Fruita i pa integral	20 Sopa de fideus Lluç amb samfaina Fruita i pa integral	21 Llenties estofades Trita 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 DIA DE PLAT ÚNIC Arròs a la cassola (amb <i>pollastre a daus</i> 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.

Setembre

Sense gluten

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

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.

Setembre

Sense marisc

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) <i>Bacallà fregit cassolà</i> amb enciam, llombarda i pastanaga Fruita i pa integral	7 Llenties amb quadradets de tomàquet natural i olives Trita d'espínacs amb amanida d'enciam i pipes de girasol logurt ECO i pa integral	8 Minestra de verdures Cigrons amb sofregit de tomàquet i verduretes Fruita i pa integral	9 Sopa de pistons Estofat de vedella amb carbassó Fruita i pa integral
12  Fruita i pa integral	13 Mongeta verda saltejada amb all Llenties estofades amb verdures Fruita i pa integral	14 <i>Sopa amb brou de pollastre i arròs</i> 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 <i>Trita francesa</i> 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 <i>Gallineta a la planxa amb enciam</i> Fruita i pa integral	27 Mongeta verda amb patata Cigrons estofats amb verdures Fruita i pa integral	28 DIA DE PLAT ÚNIC 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 <i>Pollastre arrebossat cassolà</i> amb xips de carbassa i remolatxa Postre especial i pa integral	30  Fruita i pa integral

(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.

Setembre

Sense peix

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) Gall dindi a la planxa amb enciam, llombarda i pastanaga Fruita i pa integral	7 Llenties amb quadradets de tomàquet natural i olives Trita d'espínacs amb amanida d'enciam i pipes de girasol logurt ECO i pa integral	8 Minestra de verdures Cigrons 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 amb brou de pollastre i arròs Llom 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 Pollastre amb samfaina Fruita i pa integral	21 Llenties estofades Trita francesa 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 Pollastre al forn amb enciam Fruita i pa integral	27 Mongeta verda amb patata Cigrons estofats amb verdures Fruita i pa integral	28 DIA DE PLAT ÚNIC 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 Pollastre arrebossat cassolá 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.

Setembre

Sense fruits secs

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

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.

Setembre

VEGETARIÀ

Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
			1 <i>Verdura i patata</i> Mongetes blanques estofades amb cuscús Fruita i pa integral	2 <i>Crema de carbassa</i> Hamburguesa de coliflor i formatge amb amanida de tomàquet i cogombre Fruita i pa integral
5 Fideuada de verdures <i>Ous durs amb enciam i olives</i> Fruita i pa integral	6 Arròs integral a la cubana (amb tomàquet i ou dur) <i>Nuggets de formatge amb enciam, llombarda i pastanaga</i> Fruita i pa integral	7 Llenties amb quadradets de tomàquet natural i olives Trita d'espínacs amb amanida d'enciam i pipes de girasol logurt ECO i pa integral	8 Minestra de verdures Cigrons amb sofregit de tomàquet i verduretes Fruita i pa integral	9 <i>Sopa amb brou de verdures</i> <i>Tofu amb tomàquet</i> Fruita i pa integral
12  Festiu	13 Mongeta verda saltejada amb all Llenties estofades amb verdures Fruita i pa integral	14 <i>Sopa amb brou de verdures i arròs</i> <i>Cigrons saltejats amb curry</i> logurt ECO i pa integral	15 Tallarines integrals amb carbassa i ceba <i>Trita francesa amb enciam i olives</i> Fruita i pa integral	16 <i>Crema de pastanaga</i> <i>Hamburguesa vegetal amb patates fregides</i> Fruita i pa integral
19 Trinxat de coliflor i patata <i>Ous durs amb tomàquet</i> Fruita i pa integral	20 <i>Sopa amb brou de verdures</i> <i>Tofu amb amanida</i> Fruita i pa integral	21 Llenties estofades <i>Trita francesa amb tomàquet amanit</i> logurt ECO i pa integral	22 <i>Crema de porro i patata</i> Macarrons amb bolonyesa vegetal Fruita i pa integral	23 Arròs integral amb verdures <i>Mongetes blanques estofades</i> Fruita i pa integral
26 Espaguetis amb salsa de bolets <i>Trita francesa amb enciam</i> Fruita i pa integral	27 Mongeta verda amb patata Cigrons estofats amb verdures Fruita i pa integral	28 DIA DE PLAT ÚNIC <i>Llenties estofades amb arròs i verduretes</i> Acompanyament: Amanida de tomàquet logurt ECO i pa integral	29 MENÚ CASTANYADA <i>Crema de moniato</i> <i>Nuggets de formatge amb xips de carbassa i remolatxa</i> Postre especial i pa integral	30  Festiu

(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.

Setembre

Sense sal

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 Pollastre al forn 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 cassolà 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 Cigrons 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 Cigrons estofats amb verdures Fruita i pa integral	28 DIA DE PLAT ÚNIC 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 Pollastre arrebossat cassolà 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.

Setembre

S/Lactosa, fructosa, sorbitol

Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
			1 <i>Patates bullides amb ou dur</i> <i>Gall dindi a la planxa amb enciam</i> PA BLANC	2 <i>Crema de carbassó s/ceba ni làctics</i> <i>Pollastre al forn amb amanida d'enciam</i> PA BLANC
5 <i>Fideus amb carbassó</i> <i>Pollastre al forn amb enciam i olives</i> PA BLANC	6 <i>Arròs blanc amb ou dur (sense tomàquet)</i> <i>Bacallà al forn amb enciam</i> PA BLANC	7 <i>Bròquil amb patata</i> <i>Truita francesa amb amanida d'enciam i pipes de girasol</i> PA BLANC	8 <i>Patates saltejades amb xampinyons</i> <i>Pollastre al forn amb carbassó</i> PA BLANC	9 <i>Sopa de pistons</i> <i>Gall dindi a la planxa amb enciam</i> PA BLANC
12 	13 <i>Bledes amb patates (sense all)</i> <i>Ous durs amb enciam</i> PA BLANC	14 <i>Sopa de peix i arròs</i> <i>Salmó al forn amb enciam i blat de moro</i> PA BLANC	15 <i>Pasta blanca bullida amb oli</i> <i>Pollastre planxa amb enciam i olives</i> PA BLANC	16 <i>Crema de xampinyons s/ceba ni làctics</i> <i>Gall dindi a la planxa amb patates fregides</i> PA BLANC
19 <i>Coliflor amb patata</i> <i>Gall dindi a la planxa amb xampinyons</i> PA BLANC	20 <i>Sopa de fideus</i> <i>Lluç al forn amb enciam</i> PA BLANC	21 <i>Espinacs amb patata</i> <i>Truita de tonyina amb enciam</i> PA BLANC	22 <i>Crema de carbassó i patata s/ceba ni làctics</i> <i>Macarrons bullits amb ous durs</i> PA BLANC	23 <i>Arròs blanc amb albergínia</i> <i>Pollastre amb amanida d'enciam</i> PA BLANC
26 <i>Espaguetis bullits amb bolets</i> <i>Gallineta a la planxa amb enciam</i> PA BLANC	27 <i>Bròquil amb patata</i> <i>Truita francesa amb enciam</i> PA BLANC	28 DIA DE PLAT ÚNIC <i>Arròs blanc amb gall dindi, carbassó i albergínia</i> Acompanyament: <i>Amanida d'enciam</i> PA BLANC	29 MENÚ CASTANYADA <i>Crema de xampinyons s/ceba ni làctics</i> <i>Pollastre al forn amb enciam i olives</i> PA BLANC	30 

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 làctics 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.

Setembre

Diabètic 4R i s/Gluten

Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
			1 Mongetes blanques estofades SENSE cuscús (180g Mongetes b. = 3 racions) Gall dindi adobat amb canonges i olives Fruita (1 ració)	2 Crema de carbassa (195g de patata bullida = 3 racions) Hamburguesa mixta amb amanida de tomàquet i cogombre Fruita (1 ració)
5 Fideuada de verdures amb pasta s/gluten (135g pasta s/gluten bullida = 3 racions) Pollastre al forn amb enciam i olives Fruita (1 ració)	6 Arròs integral a la cubana (amb tomàquet i ou dur) (120g d'arròs = 3 racions) Bacallà fregit s/gluten amb enciam Fruita (1 ració)	7 Llenties s/gluten amb quadradets de tomàquet natural i olives (210g llenties = 3,5 racions) Truita francesa amb amanida d'enciam i pipes de girasol logurt ECO (1 yogurt natural = 0,5 racions)	8 Minestra de verdures sense patates Cigrons amb sofregit de tomàquet i verdures (180g cigrons = 3 racions) Fruita (1 ració)	9 Sopa de pasta s/gluten (90g pasta s/gluten bullida = 2 racions) Estofat de vedella amb carbassó (65g patata a l'estofat = 1 racions) Fruita (1 ració)
12 	13 Mongeta verda saltejada amb all sense patates Llenties s/gluten estofades amb verdures (180g llenties = 3 racions) Fruita (1 ració)	14 Sopa de peix i arròs (140g d'arròs = 3,5 racions) Salmó al forn amb enciam i blat de moro logurt ECO (1 yogurt natural = 0,5 racions)	15 Tallarines s/gluten amb carbassa i ceba (135g pasta s/gluten bullida = 3 racions) Pollastre planxa amb enciam i olives Fruita (1 ració)	16 Crema de pastanaga (130g de patata bullida = 2 racions) Salsitxes de porc amb patates fregides (65g de patates freg. = 1 racions) Fruita (1 ració)
19 Trinxat de coliflor i patata (195g de patata bullida = 3 racions) Fricandó de vedella (farina s/gluten) amb xampinyons sense patata Fruita (1 ració)	20 Sopa de fideus s/gluten (135g pasta s/gluten bullida = 3 racions) Lluç amb samfaina Fruita (1 ració)	21 Llenties s/gluten estofades (210g llenties = 3,5 racions) Truita de tonyina amb tomàquet amanit logurt ECO (1 yogurt natural = 0,5 racions)	22 Crema de porro i patata (65g de patata = 1 racions) Macarrons s/gluten amb pollastre (90g de pasta s/gluten = 2 racions) Fruita (1 ració)	23 Arròs integral amb verdures (120g d'arròs = 3 racions) Pollastre amb amanida d'enciam Fruita (1 ració)
26 Espaguetis s/gluten amb salsa de bolets (135g de pasta s/gluten = 3 racions) Gallineta a la marinera Fruita (1 ració)	27 Mongeta verda sense patata Cigrons estofats amb verdures (180g cigrons = 3 racions) Fruita (1 ració)	28 DIA DE PLAT ÚNIC Arròs a la cassola (amb gall dindi a daus i sofregit de verdures) (140g d'arròs = 3,5 racions) Acompanyament: Amanida de tomàquet logurt ECO (1 yogurt natural = 0,5 racions)	29 MENÚ CASTANYADA Crema de moniato (195g de patata bullida = 3 racions) Pollastre arrebossat cassolà s/gluten amb amanida Fruita (1 ració)	30 

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.

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 Cigrons 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 Cigrons 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.