Setembre 2018

Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
		12 Espaguetis a la napolitana Botifarra al forn amb amanida de tomàquet i cogombre	13 Crema de carbassó amb crostonets Truita de formatge i amanida d'enciams i olives	14 Amanida de llenties Bacallà al forn amb oli d'all escalivat amb patata panadera
17 Arròs amb tomàquet Carn de vedella arrebossada amb amanida d'enciams, pastanaga i nap	18 Amanida de pasta amb tonyina Truita de carbassó amb pastanaga rallada	19 Crema de llenties vermelles i verdures Ales de pollastre al forn amb tomàquet i ceba amb amanida d'enciams i cogombre	20 Mongeta tendre amb patates Empedrat de cigrons	21 Fideus a la cassola amb verdures Peix de mercat amb guarnició
24 FESTA	25 Crema de porro amb llavors torrades Truita de patates amb carbassó saltejat	26 Salmorejo Macarrons a la catalana (costella i carn magra rostides)	27 Arròs tres delícies Guisat de mongetes amb verdures	28 Amanida russa Peix de mercat amb guarnició

POSTRES

Fruita del temps	Fruita del temps	Iogurt	Fruita del temps	Fruita del temps

Tots els àpats s'acompanyen amb pa. El peix fresc de mercat es cuinarà amb la tècnica culinària adient per cada tipus de peix. El peix fresc de mercat es cuinarà amb la tècnica culinària adient per cada tipus. Si és fregit la guarnició serà amanida, si és al forn anirà amb patates panaderes i verdures.

El dia de consum de fruita es pot veure modificat en funció de la maduresa de la mateixa.

Tots els plats estan elaborats pels cuiners del centre a partir d'ingredients frescos, de temporada i amb un mínim de producte ecològic i de proximitat.

Les guarnicions dels plats gairebé sempre són amanides amb enciams variats i altres ingredients de temporada: pastanaga, olives, pipes, panses, sèsam torrat, llavors de lli...

Aquests menús estan subjectes a variacions per no disponibilitat en el mercat d'algun producte de temporada.

Els menús estan revisats per en David Caballé i Gabor Smit dietista ADITEC: 0009

Setembre dieta vegetariana

Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
		12 Espaguetis a la napolitana Proteïna vegetal amb amanida de tomàquet i cogombre	13 Crema de carbassó amb crostonets Truita de formatge i amanida d'enciams i olives	14 Amanida de llenties Bacallà al forn amb oli d'all escalivat amb patata panadera
17 Arròs amb tomàquet Proteïna vegetal amb amanida d'enciams, pastanaga i nap	18 Amanida de pasta amb tonyina Truita de carbassó amb pastanaga rallada	19 Crema de llenties vermelles i verdures Proteïna vegetal amb tomàquet i ceba amb amanida d'enciams i cogombre	20 Mongeta tendre amb patates Empedrat de cigrons	21 Fideus a la cassola amb verdures Peix de mercat amb guarnició
24 FESTA	25 Crema de porro amb llavors torrades Truita de patates amb carbassó saltejat	26 Salmorejo Macarrons a la napolitana amb tofu	27 Arròs tres delícies s/pernil dolç Guisat de mongetes amb verdures	28 Amanida russa Peix de mercat amb guarnició

POSTRES

Fruita del temps	Fruita del temps	Iogurt	Fruita del temps	Fruita del temps

Tots els àpats s'acompanyen amb pa. El peix fresc de mercat es cuinarà amb la tècnica culinària adient per cada tipus de peix. Si és fregit la guarnició serà amanida, si és al forn anirà amb patates panaderes i verdures.

El dia de consum de fruita es pot veure modificat en funció de la maduresa de la mateixa.

Tots els plats estan elaborats pels cuiners del centre a partir d'ingredients frescos, de temporada i amb un mínim de producte ecològic i de proximitat.

Les guarnicions dels plats gairebé sempre són amanides amb enciams variats i altres ingredients de temporada: pastanaga, olives, pipes, panses, sèsam torrat, llavors de lli...

Aquests menús estan subjectes a variacions per no disponibilitat en el mercat d'algun producte de temporada.

Els menús estan revisats per en David Caballé i Gabor Smit dietista ADITEC: 0009

Setembre dieta sense gluten

Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
		12 Espaguetis s/gluten a la napolitana Botifarra s/gluten al forn amb amanida de tomàquet i cogombre	13 Crema de carbassó amb crostonets s/gluten Truita de formatge i amanida d'enciams i olives	14 Amanida de llenties Bacallà al forn amb oli d'all escalivat amb patata panadera
17 Arròs amb tomàquet Carn de vedella arrebossada s/gluten amb amanida d'enciams, pastanaga i nap	18 Amanida de pasta s/gluten amb tonyina Truita de carbassó amb pastanaga rallada	19 Crema de llenties vermelles i verdures Ales de pollastre al forn amb tomàquet i ceba amb amanida d'enciams i cogombre	20 Mongeta tendre amb patates Empedrat de cigrons	21 Fideus s/gluten a la cassola amb verdures Peix de mercat amb guarnició
24 FESTA	25 Crema de porro amb llavors torrades Truita de patates amb carbassó saltejat	26 Salmorejo Macarrons s/gluten a la catalana (costella i carn magra rostides)	27 Arròs tres delícies Guisat de mongetes amb verdures	28 Amanida russa Peix de mercat amb guarnició
POSTRES				
Fruita del temps	Fruita del temps	Iogurt	Fruita del temps	Fruita del temps

Tots els àpats s'acompanyen amb pa. El peix fresc de mercat es cuinarà amb la tècnica culinària adient per cada tipus de peix. Si és fregit la guarnició serà amanida, si és al forn anirà amb patates panaderes i verdures. El dia de consum de fruita es pot veure modificat en funció de la maduresa de la mateixa. Tots els plats estan elaborats pels cuiners del centre a partir d'ingredients frescos, de temporada i amb un mínim de producte ecològic i de proximitat. Les guarnicions dels plats gairebé sempre són amanides amb enciams variats i altres ingredients de temporada: pastanaga, olives, pipes, panses, sèsam torrat, llavors de lli... Aquests menús estan subjectes a variacions per no disponibilitat en el mercat d'algun producte de temporada. Els menús estan revisats per en David Caballé i Gabor Smit dietista ADITEC: 0009

Els plats que es considerin de risc s'elaboraran i cuinaran a part de la resta, en diferents recipients, estris i olis i es tindrà especial atenció amb la contaminació creuada. Pasta, farina, carn i pa sense gluten. Tots els arrebossats s'elaboren amb farina d'arròs.

Setembre dieta sense lactosa

Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
		12 Espaguetis a la napolitana Botifarra s/lactosa al forn amb amanida de tomàquet i cogombre	13 Crema de carbassó amb crostonets Truita de pastanaga i amanida d'enciams i olives	14 Amanida de llenties Bacallà al forn amb oli d'all escalivat amb patata panadera
17 Arròs amb tomàquet Carn de vedella arrebossada amb amanida d'enciams, pastanaga i nap	18 Amanida de pasta amb tonyina Truita de carbassó amb pastanaga rallada	19 Crema de llenties vermelles i verdures Ales de pollastre al forn amb tomàquet i ceba amb amanida d'enciams i cogombre	20 Mongeta tendre amb patates Empedrat de cigrons	21 Fideus a la cassola amb verdures Peix de mercat amb guarnició
24 FESTA	25 Crema de porro amb llavors torrades Truita de patates amb carbassó saltejat	26 Salmorejo Macarrons a la catalana s/lactosa (costella i carn magra rostides)	27 Arròs tres delícies Guisat de mongetes amb verdures	28 Amanida russa amb maionesa s/lactosa Peix de mercat amb guarnició

POSTRES

Fruita del temps	Fruita del temps	Iogurt s/lactosa	Fruita del temps	Fruita del temps

Tots els àpats s'acompanyen amb pa. El peix fresc de mercat es cuinarà amb la tècnica culinària adient per cada tipus de peix. Si és fregit la guarnició serà amanida, si és al forn anirà amb patates panaderes i verdures. El dia de consum de fruita es pot veure modificat en funció de la maduresa de la mateixa. Tots els plats estan elaborats pels cuiners del centre a partir d'ingredients frescos, de temporada i amb un mínim de producte ecològic i de proximitat. Les guarnicions dels plats gairebé sempre són amanides amb enciams variats i altres ingredients de temporada: pastanaga, olives, pipes, panses, sèsam torrat, llavors de lli... Aquests menús estan subjectes a variacions per no disponibilitat en el mercat d'algun producte de temporada.

Els menús estan revisats per en David Caballé i Gabor Smit dietista ADITEC: 0009

Els plats que es considerin de risc s'elaboraran i cuinaran a part de la resta, en diferents recipients, estris i olis i es tindrà especial atenció amb la contaminació creuada. Pasta, farina, carn i pa sense lactosa.

Setembre dieta sense ou

Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
		12 Espaguetis a la napolitana Botifarra s/ou al forn amb amanida de tomàquet i cogombre	13 Crema de carbassó amb crostonets Peix al forn i amanida d'enciams i olives	14 Amanida de llenties Bacallà al forn amb oli d'all escalivat amb patata panadera
17 Arròs amb tomàquet Carn de vedella arrebossades/ou amb amanida d'enciams, pastanaga i nap	18 Amanida de pasta amb tonyina s/ou Peix al forn amb pastanaga rallada	19 Crema de llenties vermelles i verdures Ales de pollastre al forn amb tomàquet i ceba amb amanida d'enciams i cogombre	20 Mongeta tendre amb patates Empedrat de cigrons s/ou	21 Fideus a la cassola amb verdures Peix de mercat amb guarnició
24 FESTA	25 Crema de porro amb llavors torrades Peix al forn amb carbassó saltejat	26 Salmorejo Macarrons a la catalana (costella i carn magra rostides)	27 Arròs tres delícies s/ou Guisat de mongetes amb verdures	28 Amanida russa s/ou Peix de mercat amb guarnició

POSTRES

Fruita del temps	Fruita del temps	Iogurt	Fruita del temps	Fruita del temps

Tots els àpats s'acompanyen amb pa. El peix fresc de mercat es cuinarà amb la tècnica culinària adient per cada tipus de peix. Si és fregit la guarnició serà amanida, si és al forn anirà amb patates panaderes i verdures. El dia de consum de fruita es pot veure modificat en funció de la maduresa de la mateixa. Tots els plats estan elaborats pels cuiners del centre a partir d'ingredients frescos, de temporada i amb un mínim de producte ecològic i de proximitat. Les guarnicions dels plats gairebé sempre són amanides amb enciams variats i altres ingredients de temporada: pastanaga, olives, pipes, panses, sèsam torrat, llavors de lli... Aquests menús estan subjectes a variacions per no disponibilitat en el mercat d'algun producte de temporada.

Els menús estan revisats per en David Caballé i Gabor Smit dietista ADITEC: 0009

Els plats que es considerin de risc s'elaboraran i cuinaran a part de la resta, en diferents recipients, estris i olis i es tindrà especial atenció amb la contaminació creuada. Pasta, farina, carn i pa sense sense ou

Setembre dieta amb pollastre halal

Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
		12 Espaguetis a la napolitana Proteïna vegetal amb amanida de tomàquet i cogombre	13 Crema de carbassó amb crostonets Truita de formatge i amanida d'enciams i olives	14 Amanida de llenties Bacallà al forn amb oli d'all escalivat amb patata panadera
17 Arròs amb tomàquet Proteïna vegetal amb amanida d'enciams, pastanaga i nap	18 Amanida de pasta amb tonyina Truita de carbassó amb pastanaga rallada	19 Crema de llenties vermelles i verdures Ales de pollastre halal al forn amb tomàquet i ceba amb amanida d'enciams i cogombre	20 Mongeta tendre amb patates Empedrat de cigrons	21 Fideus a la cassola amb verdures Peix de mercat amb guarnició
24 FESTA	25 Crema de porro amb llavors torrades Truita de patates amb carbassó saltejat	26 Salmorejo Macarrons a la napolitana amb tofu	27 Arròs tres delícies s/pernil dolç Guisat de mongetes amb verdures	28 Amanida russa Peix de mercat amb guarnició

POSTRES

Fruita del temps	Fruita del temps	Iogurt	Fruita del temps	Fruita del temps

Tots els àpats s'acompanyen amb pa.

El dia de consum de fruita es pot veure modificat en funció de la maduresa de la mateixa.

Tots els plats estan elaborats pels cuiners del centre a partir d'ingredients frescos, de temporada i amb un mínim de producte ecològic i de proximitat.

Les guarnicions dels plats gairebé sempre són amanides amb enciams variats i altres ingredients de temporada: pastanaga, olives, pipes, panses, sèsam torrat, llavors de lli...

Aquests menús estan subjectes a variacions per no disponibilitat en el mercat d'algun producte de temporada.

Els menús estan revisats per en David Caballé i Gabor Smit dietista ADITEC: 0009

Setembre dieta sense fruits secs

Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
		12 Espaguetis a la napolitana Botifarra al forn amb amanida de tomàquet i cogombre	13 Crema de carbassó amb crostonets Truita de formatge i amanida d'enciams i olives	14 Amanida de llenties Bacallà al forn amb oli d'all escalivat amb patata panadera
17 Arròs amb tomàquet Carn de vedella arrebossada amb amanida d'enciams, pastanaga i nap	18 Amanida de pasta amb tonyina Truita de carbassó amb pastanaga rallada	19 Crema de llenties vermelles i verdures Ales de pollastre al forn amb tomàquet i ceba amb amanida d'enciams i cogombre	20 Mongeta tendre amb patates Empedrat de cigrons	21 Fideus a la cassola amb verdures Peix de mercat amb guarnició
24 FESTA	25 Crema de porro s/llavors torrades Truita de patates amb carbassó saltejat	26 Salmorejo Macarrons a la catalana (costella i carn magra rostides)	27 Arròs tres delícies Guisat de mongetes amb verdures	28 Amanida russa Peix de mercat amb guarnició

POSTRES

Fruita del temps	Fruita del temps	Iogurt	Fruita del temps	Fruita del temps

Tots els àpats s'acompanyen amb pa. El peix fresc de mercat es cuinarà amb la tècnica culinària adient per cada tipus de peix. El peix fresc de mercat es cuinarà amb la tècnica culinària adient per cada tipus. Si és fregit la guarnició serà amanida, si és al forn anirà amb patates panaderes i verdures.

El dia de consum de fruita es pot veure modificat en funció de la maduresa de la mateixa.

Tots els plats estan elaborats pels cuiners del centre a partir d'ingredients frescos, de temporada i amb un mínim de producte ecològic i de proximitat.

Les guarnicions dels plats gairebé sempre són amanides amb enciams variats i altres ingredients de temporada: pastanaga, olives, pipes, panses, sèsam torrat, llavors de lli...

Aquests menús estan subjectes a variacions per no disponibilitat en el mercat d'algun producte de temporada.

Els menús estan revisats per en David Caballé i Gabor Smit dietista ADITEC: 0009