

MAMAAAA, PAPAAA... QUÈ HI HA PER DINAR?!

Escola: SILOÉ

Menú: SONDA

SETEMBRE 2025

DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES



Nou curs, nou menú!

Amb productes de proximitat i la cuina de tota la vida!

Ser conscients del que mengem ens fa gaudir més de tot el procés. Aquí podeu consultar plegats què dinaran els infants a l'hora del menjador i d'on provenen els aliments que se serviran a taula.



Ei! Reviseu les nostres xarxes

Cada mes trobareu els tallers, idees i sorpreses que fan els i les vostres peques. La motxilla ja està a punt... ens acompanyeu?

08

CREMA DE PASTANAGA
AMB
PERNILETS DE POLLASTRE
FRUITA DE TEMPORADA

09

CREMA DE MONGETA VERDA AMB PATATA
AMB
VEDELLA
FRUITA DE LLEIDA ECO DEL PLA D'URGELL

10

CREMA DE LLENTIES ECO DE LA SEGARRA
ESTOFADES AMB VERDURES
OU
FRUITA DE TEMPORADA

11



CREMA DE CARABASSÓ DE LLEIDA
AMB
PEIX BLANC FRESC
IOGURT ARTESÀ DEL SEGRÀ

12

15

CREMA DE VERDURES DE TEMPORADA
AMB ARRÓS DEL DELTA DE L'EBRE
LLOM
FRUITA DE TEMPORADA

16

CREMA DE PATATA I CARABASSÓ
AMB
PEIX BLANC FRESC
FRUITA DE TEMPORADA

17

CREMA DE CIGRONS ECO DE LA SEGARRA
ESTOFATS AMB VERDURES FRESQUES
FRUITA DE LLEIDA ECO DEL PLA D'URGELL

18

CREMA DE BLEDES ECO DEL PLA D'URGELL
AMB
VENTRESCA DE LLUÇ
IOGURT ARTESÀ DEL SEGRÀ

19

CREMA DE TRINXAT DE BRÓCOLI AMB
PATATA ECO DEL PLA D'URGELL
AMB
PIT DE POLLASTRE
FRUITA DE TEMPORADA

22

CREMA DE LLENTIES ECO DE LA SEGARRA
ESTOFADES AMB ARRÓS DEL DELTA DE L'EBRE
FRUITA DE TEMPORADA

23

CREMA DE PORROS ECO DEL PLA D'URGELL I PATATA
AMB
HAMBURGUESA D'ESPINACS I GALL D'INDI
IOGURT ARTESÀ DEL SEGRÀ

24

CREMA DE PATATA
AMB
PEIX BLANC FRESC
FRUITA DE TEMPORADA

25

CREMA DE MINESTRA DE VERDURES
AMB
PIT DE POLLASTRE
FRUITA DE TEMPORADA

26

CREMA DE VERDURES DE TEMPORADA
AMB
PEIX BLAU FRESC
FRUITA DE LLEIDA ECO DEL PLA D'URGELL

29

CREMA DE PÈSOLS AMB PATATA
LLOM
FRUITA DE TEMPORADA

30

CREMA DE VERDURES DE TEMPORADA
PEIX BLANC
CREMA DE XOCOLATA DE LA GARROTXA



Cuinem de forma tradicional i natural amb productes de proximitat:
Oli D.O. Les Garrigues, verdures de temporada dels pagesos de la província de Lleida, carn de proximitat, peix fresc de temporada de la zona del Cantàbric i del Mediterrani, i iogurts artesans del Segrià.



MAMAAAA, PAPAAA... QUÈ HI HA PER DINAR?!

Escola: SILOÉ

Menú: SENSE PORC

SETEMBRE 2025



DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES



Nou curs, nou menú!

Amb productes de proximitat i la cuina de tota la vida!

Ser conscients del que mengem ens fa gaudir més de tot el procés. Aquí podeu consultar plegats què dinaran els infants a l'hora del menjador i d'on provenen els aliments que se serviran a taula.



Ei! Reviseu les nostres xarxes

Cada mes trobareu els tallers, idees i sorpreses que fan els i les vostres peques. La motxilla ja està a punt... ens acompanyeu?

08 MACARRONS DE BLAT DE LA NOGUERA A LA NAPOLITANA AMB FORMATGE RATLLAT PERNILETS DE POLLASTRE AMB AMANIDA D'ENCIAM, TOMAQUET, PASTANAGA I OLIVES FRUITA DE TEMPORADA	09 MONGETA VERDA AMB PATATA ESTOFAT DE VEDELLA DE PROXIMITAT AMB CARABASSÓ ECO DEL PLA D'URGELL FRUITA DE LLEIDA ECO DEL PLA D'URGELL	10 LLENTIES ECO DE LA SEGARRA ESTOFADES AMB VERDURES TRUITA AMB PATATA I CEBA AMB AMANIDA VARIADA FRUITA DE TEMPORADA	11 FESTA	12 CREMA DE CARABASSÓ DE LLEIDA AMB CROSTONS CASOLANS PEIX BLANC FRESC AL FORN AMB SALSA DE PEBROTS DEL PIQUILLO IOGURT ARTESÀ DEL SEGRÀ
15 ARRÒS DEL DELTA DE L'EBRE A LA CUBANA HAMBURGUESA VEGETAL AMB POMA DE LLEIDA CONFITADA FRUITA DE TEMPORADA	16 ESPIRALS DE BLAT DE LA NOGUERA AL PESTO D'ALFABREGA FRESCA, PEBROT ESCALIVAT I FORMATGE RATLLAT PEIX BLANC FRESC AL FORN AMB LLIT DE CARABASSO I CEBA FRUITA DE TEMPORADA	17 CIGRONS ECO DE LA SEGARRA ESTOFATS AMB VERDURES FRESQUES TRUITA DE PATATA I PORRO ECO DEL PLA D'URGELL I GALLONS DE TOMAQUET I OLIVES FRUITA DE LLEIDA ECO DEL PLA D'URGELL	18 CREMA DE BLEDES ECO DEL PLA D'URGELL AMB CROSTONS CASOLANS VENTRESCA DE LLUÇ AMB OLI DE PEBROT ESCALIVAT I MESCLUM D'ENCIAMS IOGURT ARTESÀ DEL SEGRÀ	19 TRINXAT DE BRÒCOLI AMB PATATA ECO DEL PLA D'URGELL PIT DE POLLASTRE AL FORN AMB HERBES AROMÀTIQUES I AMANIDA D'ENCIAM I PANIS FRUITA DE TEMPORADA
22 LLENTIES ECO DE LA SEGARRA ESTOFADES AMB ARRÒS DEL DELTA DE L'EBRE TRUITA DE PATATA AMB MEZCLUM D'ENCIAMS FRUITA DE TEMPORADA	23 CREMA DE PORROS ECO DEL PLA D'URGELL I PATATA AMB CROSTONS CASOLANS HAMBURGUESA D'ESPINACS I GALL D'INDI AMB TOMAQUET AMANIT IOGURT ARTESÀ DEL SEGRÀ	24 ARRÒS DEL DELTA DE L'EBRE A LA CUBANA PEIX BLANC FRESC AL FORN AMB SALSA VERDA CASOLANA FRUITA DE TEMPORADA	25 MINESTRA DE VERDURES PIT DE POLLASTRE A LA MILANESA CUIT AL FORN AMB AMANIDA DE L'HORTA FRUITA DE TEMPORADA	26 ESPIRALS DE BLAT DE LA NOGUERA A LA BOLONYESA DE TONYINA AMB FORMATGE RATLLAT PEIX BLAU FRESC A LA PLANXA AMB CEBA I DAUS DE PINYA FRESCA CONFITADA FRUITA DE LLEIDA ECO DEL PLA D'URGELL
29 CREMA DE PÈSOLS AMB PATATA I CROSTONS CASOLANS SALSITXES VEGETALS A LA JARDINERA FRUITA DE TEMPORADA	30 AMANIDA D'ENCIAM, TOMAQUET, DAUS DE FORMATGE, POMA DE LLEIDA I CROSTONETS PAELLA D'ARRÒS DEL DELTA DE L'EBRE AMB SOFREGIT CASOLÀ I SEPIA CREMA DE XOCOLATA DE LA GARROTXA		Cuinem de forma tradicional i natural amb productes de proximitat: Oli D.O. Les Garrigues, verdures de temporada dels pagesos de la província de Lleida, carn de proximitat, peix fresc de temporada de la zona del Cantàbric i del Mediterrani, i iogurts artesans del Segrià.	



MAMAAAA, PAPAAA... QUÈ HI HA PER DINAR?!

Escola: SILOÉ

Menú: ESTÀNDARD

SETEMBRE 2025

DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES



Nou curs, nou menú!

Amb productes de proximitat i la cuina de tota la vida!

Ser conscients del que mengem ens fa gaudir més de tot el procés. Aquí podeu consultar plegats què dinaran els infants a l'hora del menjador i d'on provenen els aliments que se serviran a taula.



Ei! Reviseu les nostres xarxes

Cada mes trobareu els tallers, idees i sorpreses que fan els i les vostres peques. La motxilla ja està a punt... ens acompanyeu?

08

MACARRONS DE BLAT DE LA NOGUERA A LA NAPOLITANA AMB FORMATGE RATLLAT

PERNILETS DE POLLASTRE AMB AMANIDA D'ENCIAM, TOMÀQUET, PASTANAGA I OLIVES

FRUITA DE TEMPORADA

09

MONGETA VERDA AMB PATATA

ESTOFAT DE VEDELLA DE PROXIMITAT AMB CARABASSÓ ECO DEL PLA D'URGELL

FRUITA DE LLEIDA ECO DEL PLA D'URGELL

10

LLENTIES ECO DE LA SEGARRA ESTOFADES AMB VERDURES

TRUITA AMB PATATA I CEBA AMB AMANIDA VARIADA

FRUITA DE TEMPORADA

11



12

CREMA DE CARABASSÓ DE LLEIDA AMB CROSTONS CASOLANS

PEIX BLANC FRESC AL FORN AMB SALSA DE PEBROTS DEL PIQUILLO

IOGURT ARTESÀ DEL SEGRÀ

15

ARRÒS DEL DELTA DE L'EBRE A LA CUBANA

HAMBURGUESA MIXTA AMB POMA DE LLEIDA CONFITADA

FRUITA DE TEMPORADA

16

ESPIRALS DE BLAT DE LA NOGUERA AL PESTO D'ALFÀBREGA FRESCA, PEBROT ESCALIVAT I FORMATGE RATLLAT

PEIX BLANC FRESC AL FORN AMB LLIT DE CARABASSÓ I CEBA

FRUITA DE TEMPORADA

17

CIGRONS ECO DE LA SEGARRA ESTOFATS AMB VERDURES FRESQUES

TRUITA DE PATATA I PORRO ECO DEL PLA D'URGELL I GALLONS DE TOMÀQUET I OLIVES

FRUITA DE LLEIDA ECO DEL PLA D'URGELL

18

CREMA DE BLEDES ECO DEL PLA D'URGELL AMB CROSTONS CASOLANS

VENTRESCA DE LLUÇ AMB OLI DE PEBROT ESCALIVAT I MESCLUM D'ENCIAMS

IOGURT ARTESÀ DEL SEGRÀ

19

TRINXAT DE BROCOLI AMB PATATA ECO DEL PLA D'URGELL

PIT DE POLLASTRE AL FORN AMB HERBES AROMÀTIQUES I AMANIDA D'ENCIAM I PANIS

FRUITA DE TEMPORADA

22

LLENTIES ECO DE LA SEGARRA ESTOFADES AMB ARRÒS DEL DELTA DE L'EBRE

TRUITA DE PATATA AMB MEZCLUM D'ENCIAMS

FRUITA DE TEMPORADA

23

CREMA DE PORROS ECO DEL PLA D'URGELL I PATATA AMB CROSTONS CASOLANS

HAMBURGUESA D'ESPINACS I GALL D'INDI AMB TOMÀQUET AMANIT

IOGURT ARTESÀ DEL SEGRÀ

24

ARRÒS DEL DELTA DE L'EBRE A LA CUBANA

PEIX BLANC FRESC AL FORN AMB SALSA VERDA CASOLANA

FRUITA DE TEMPORADA

25

MINESTRA DE VERDURES

PIT DE POLLASTRE A LA MILANESA CUIT AL FORN AMB AMANIDA DE L'HORTA

FRUITA DE TEMPORADA

26

ESPIRALS DE BLAT DE LA NOGUERA A LA BOLONYESA AMB FORMATGE RATLLAT

PEIX BLAU FRESC A LA PLANXA AMB CEBA I DAUS DE PINYA FRESCA CONFITADA

FRUITA DE LLEIDA ECO DEL PLA D'URGELL

28

CREMA DE PÈSOLS AMB PATATA I CROSTONS CASOLANS

MANDONGUILLES MIXTES A LA JARDINERA

FRUITA DE TEMPORADA

30

AMANIDA D'ENCIAM, TOMÀQUET, DAUS DE FORMATGE, POMA DE LLEIDA I CROSTONETS

PAELLA D'ARRÒS DEL DELTA DE L'EBRE AMB SOFREGIT CASOLÀ I SEPIA

CREMA DE XOCOLATA DE LA GARROTXA



Cuinem de forma tradicional i natural amb productes de proximitat:
Oli D.O. Les Garrigues, verdures de temporada dels pagesos de la província de Lleida, carn de proximitat, peix fresc de temporada de la zona del Cantàbric i del Mediterrani, i iogurts artesans del Segrià.



MAMAAAA, PAPAAA... QUÈ HI HA PER DINAR?!

Escola: SILOÉ

Menú: SENSE GLUTEN

SETEMBRE 2025

DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES



Nou curs, nou menú!

Amb productes de proximitat i la cuina de tota la vida!

Ser conscients del que mengem ens fa gaudir més de tot el procés. Aquí podeu consultar plegats què dinaran els infants a l'hora del menjador i d'on provenen els aliments que se serviran a taula.



Ei! Reviseu les nostres xarxes

Cada mes trobareu els tallers, idees i sorpreses que fan els i les vostres peques. La motxilla ja està a punt... ens acompanyeu?

08

MACARRONS SENSE GLUTEN A LA NAPOLITANA AMB FORMATGE RATLLAT

PERNILETS DE POLLASTRE AMB AMANIDA D'ENCIAM, TOMÀQUET, PASTANAGA I OLIVES

FRUITA DE TEMPORADA

09

MONGETA VERDA AMB PATATA

ESTOFAT DE VEDELLA DE PROXIMITAT AMB CARABASSÓ ECO DEL PLA D'URGELL

FRUITA DE LLEIDA ECO DEL PLA D'URGELL

10

ARRÒS DEL DELTA DE L'EBRE AMB VERDURES DE TEMPORADA

TRUITA AMB PATATA I CEBA AMB AMANIDA VARIADA

FRUITA DE TEMPORADA

11



12

CREMA DE CARABASSÓ DE LLEIDA AMB CROSTONS CASOLANS SENSE GLUTEN

PEIX BLANC FRESC AL FORN AMB Salsa DE PEBROTS DEL PIQUILLO

IOGURT ARTESÀ DEL SEGRÀ

15

ARRÒS DEL DELTA DE L'EBRE A LA CUBANA

HAMBURGUESA MIXTA AMB POMA DE LLEIDA CONFITADA

FRUITA DE TEMPORADA

16

ESPIRALS SENSE GLUTEN AL PESTO D'ALFABREGA FRESCA, PEBROT ESCALIVAT I FORMATGE RATLLAT

PEIX BLANC FRESC AL FORN AMB LLIT DE CARABASSÓ I CEBA

FRUITA DE TEMPORADA

17

CIGRONS ECO DE LA SEGARRA ESTOFATS AMB VERDURES FRESQUES

TRUITA DE PATATA I PORRO ECO DEL PLA D'URGELL I CALLONS DE TOMÀQUET I OLIVES

FRUITA DE LLEIDA ECO DEL PLA D'URGELL

18

CREMA DE BLEDES ECO DEL PLA D'URGELL AMB CROSTONS CASOLANS SENSE GLUTEN

VENTRESCA DE LLUÇ AMB OLI DE PEBROT ESCALIVAT I MESCLUM D'ENCIAMS

IOGURT ARTESÀ DEL SEGRÀ

19

TRINXAT DE BRÒCOLI AMB PATATA ECO DEL PLA D'URGELL

PIT DE POLLASTRE AL FORN AMB HERBES AROMÀTIQUES I AMANIDA D'ENCIAM I PANIS

FRUITA DE TEMPORADA

22

MONGETES BLANQUES ESTOFADES AMB VERDURES DE TEMPORADA

TRUITA DE PATATA AMB MESCLUM D'ENCIAMS

FRUITA DE TEMPORADA

23

CREMA DE PORROS ECO DEL PLA D'URGELL I PATATA AMB CROSTONS CASOLANS SENSE GLUTEN

HAMBURGUESA D'ESPINACS I GALL D'INDI AMB TOMÀQUET AMANIT

IOGURT ARTESÀ DEL SEGRÀ

24

ARRÒS DEL DELTA DE L'EBRE A LA CUBANA

PEIX BLANC FRESC AL FORN AMB Salsa VERDA CASOLANA

FRUITA DE TEMPORADA

25

MINISTRA DE VERDURES

PIT DE POLLASTRE A LA MILANESA SENSE GLUTEN CUIT AL FORN AMB AMANIDA DE L'HORTA

FRUITA DE TEMPORADA

28

ESPIRALS SENSE GLUTEN A LA BOLONYESA AMB FORMATGE RATLLAT

PEIX BLAU FRESC A LA PLANXA AMB CEBA I DAUS DE PINYA FRESCA CONFITADA

FRUITA DE LLEIDA ECO DEL PLA D'URGELL

29

CREMA DE PÈSOLS AMB PATATA I CROSTONS CASOLANS SENSE GLUTEN

MANDONGUILLES MIXTES A LA JARDINERA

FRUITA DE TEMPORADA

30

AMANIDA D'ENCIAM, TOMÀQUET, DAUS DE FORMATGE, POMA DE LLEIDA I CROSTONETS SENSE GLUTEN

PAELLA D'ARRÒS DEL DELTA DE L'EBRE AMB SOFREGIT CASOLÀ I SEPIA

CREMA DE XOCOLATA DE LA GARROTXA



Cuinem de forma tradicional i natural amb productes de proximitat:
Oli D.O. Les Garrigues, verdures de temporada dels pagesos de la província de Lleida, carn de proximitat, peix fresc de temporada de la zona del Cantàbric i del Mediterrani, i iogurts artesans del Segrià.



MAMAAAA, PAPAAA... QUÈ HI HA PER DINAR?!

Escola: SILOÉ

Menú: SENSE CARN

SETEMBRE 2025

DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES



Nou curs, nou menú!

Amb productes de proximitat i la cuina de tota la vida!

Ser conscients del que mengem ens fa gaudir més de tot el procés. Aquí podeu consultar plegats què dinaran els infants a l'hora del menjador i d'on provenen els aliments que se serviran a taula.



Ei! Reviseu les nostres xarxes

Cada mes trobareu els tallers, idees i sorpreses que fan els i les vostres peques. La motxilla ja està a punt... ens acompanyeu?

08

MACARRONS DE BLAT DE LA NOGUERA A LA NAPOLITANA AMB FORMATGE RATLLAT

TRUITA AMB VERDURES DE TEMPORADA AMB AMANIDA D'ENCIAM, TOMÀQUET, PASTANAGA I OLIVES

FRUITA DE TEMPORADA

09

MONGETA VERDA AMB PATATA

PEIX BLANC ESTOFAT AMB CARABASSÓ ECO DEL PLA D'URGELL

FRUITA DE LLEIDA ECO DEL PLA D'URGELL

10

LLENTIES ECO DE LA SEGARRA ESTOFADES AMB VERDURES

TRUITA AMB PATATA I CEBA AMB AMANIDA VARIADA

FRUITA DE TEMPORADA

11



12

CREMA DE CARABASSÓ DE LLEIDA AMB CROSTONS CASOLANS

PEIX BLANC FRESC AL FORN AMB SALSA DE PEBROTS DEL PIQUILLO

IOGURT ARTESÀ DEL SEGRIÀ

15

ARRÒS DEL DELTA DE L'EBRE A LA CUBANA

HAMBURGUESA VEGETAL AMB POMA DE LLEIDA CONFITADA

FRUITA DE TEMPORADA

16

ESPIRALS DE BLAT DE LA NOGUERA AL PESTO D'ALFABREGA FRESCA, PEBROT ESCALIVAT I FORMATGE RATLLAT

PEIX BLANC FRESC AL FORN AMB LLIT DE CARABASSÓ I CEBA

FRUITA DE TEMPORADA

17

CIGRONS ECO DE LA SEGARRA ESTOFADES AMB VERDURES FRESQUES

TRUITA DE PATATA I PORRO ECO DEL PLA D'URGELL I GALLONS DE TOMÀQUET I OLIVES

FRUITA DE LLEIDA ECO DEL PLA D'URGELL

18

CREMA DE BLEDES ECO DEL PLA D'URGELL AMB CROSTONS CASOLANS

VENTRESCA DE LLUÇ AMB OLI DE PEBROT ESCALIVAT I MESCLUM D'ENCIAMS

IOGURT ARTESÀ DEL SEGRIÀ

19

TRINXAT DE BRÓCOLI AMB PATATA ECO DEL PLA D'URGELL

TRUITA DE CARABASSÓ AMB AMANIDA D'ENCIAM I PANIS

FRUITA DE TEMPORADA

22

LLENTIES ECO DE LA SEGARRA ESTOFADES AMB ARRÒS DEL DELTA DE L'EBRE

TRUITA DE PATATA AMB MEZCLUM D'ENCIAMS

FRUITA DE TEMPORADA

23

CREMA DE PORROS ECO DEL PLA D'URGELL I PATATA AMB CROSTONS CASOLANS

HAMBURGUESA VEGETAL AMB TOMÀQUET AMANIT

IOGURT ARTESÀ DEL SEGRIÀ

24

ARRÒS DEL DELTA DE L'EBRE A LA CUBANA

PEIX BLANC FRESC AL FORN AMB SALSA VERDA CASOLANA

FRUITA DE TEMPORADA

25

MINESTRA DE VERDURES

HAMBURGUESA VEGETAL AL FORN AMB AMANIDA DE L'HORTA

FRUITA DE TEMPORADA

26

ESPIRALS DE BLAT DE LA NOGUERA A LA BOLONYESA DE TONYINA AMB FORMATGE RATLLAT

PEIX BLAU FRESC A LA PLANXA AMB CEBA I DAUS DE PINYA FRESCA CONFITADA

FRUITA DE LLEIDA ECO DEL PLA D'URGELL

28

CREMA DE PÈSOLS AMB PATATA I CROSTONS CASOLANS

SALSITXES VEGETALS A LA JARDINERA

FRUITA DE TEMPORADA

30

AMANIDA D'ENCIAM, TOMÀQUET, DAUS DE FORMATGE, POMA DE LLEIDA I CROSTONETS

PAELLA D'ARRÒS DEL DELTA DE L'EBRE AMB SOFREGIT CASOLÀ I SEPIA

CREMA DE XOCOLATA DE LA GARROTXA



Cuinem de forma tradicional i natural amb productes de proximitat:
Oli D.O. Les Garrigues, verdures de temporada dels pagesos de la província de Lleida, carn de proximitat, peix fresc de temporada de la zona del Cantàbric i del Mediterrani, i iogurts artesans del Segrià.

