


# MENÚ SETEMBRE 2023



PRIMER PLAT
SEGON PLAT
POSTRES
Alternatiu

DIMECRES 6	DIJOUS 7	DIVENDRES 8
Espaguetis amb salsa de tomàquet	Mongeta tendra i patata	Amanida d'arròs d'estiu
Contraçuixa de pollastre al forn i enciam amb ceba	Bastonets de lluç i pastanaga ratllada	Truita de carbassó i tomàquet amanit
Fruita de temporada	Fruita de temporada	Fruita de temporada
Peix al forn / enciam i ceba		

	DILLUNS 11	DIMARTS 12	DIMECRES 13	DIJOUS 14	DIVENDRES 15
PRIMER PLAT	<b>FESTIU</b>	Vichyssoise	Cigrons estofats amb verdures	Amanida de tomàquet, formatge i olives	Amanida camperola
SEGON PLAT		Hamburguesa de vedella amb formatge i ceba	Truita francesa i pastanaga ratllada amb blat de moro	Fideus a la cassola	Cueta de rap amb suc i enciam
POSTRES		logurt	Fruita de temporada	Fruita de temporada	Fruita de temporada
Alternatiu		Peix planxa / formatge i ceba			

	DILLUNS 18	DIMARTS 19	DIMECRES 20	DIJOUS 21	DIVENDRES 22
PRIMER PLAT	Amanida completa	Macarrons a la bolonyesa gratinats	Coliflor gratinada amb beixamel	Mongetes blanques estofades	Crema de carbassa
SEGON PLAT	Paella mixta	Truita de formatge i amanida verda	Pit de gall dindi amb suc i xampinyons	Bunyols de bacallà amb tomàquet, ceba tendra i olives	Pernillets de pollastre rostits i enciam amb cogombre
POSTRES	Fruita de temporada	Fruita de temporada	Fruita de temporada	Fruita de temporada	logurt
Alternatiu	Amanida / paella de marisc	Macarrons napolitana gratinats	Peix amb suc / xampinyons		Ou / enciam i cogombre

	DILLUNS 25	DIMARTS 26	DIMECRES 27	DIJOUS 28	DIVENDRES 29
PRIMER PLAT	Amanida de pasta	Amanida tropical	Arròs blanc amb pèsols	Bledes amb patata	Amanida d'enciam i poma
SEGON PLAT	Lluç al forn i tomàquets al forn	Llenties a la riojana	Mandonguilles amb salsa jardinera	Ou dur amb samfaina	Canelons gratinats amb beixamel
POSTRES	Fruita de temporada	Fruita de temporada	logurt	Fruita de temporada	Fruita de temporada
Alternatiu		Amanida / llenties estofades	Peix / salsa jardinera		Canelons de peix / beixamel

**FRUITA DE TEMPORADA: Poma - Pera - Préssec - Nectarina - Pruna - Meló - Raïm - Plàtan**

Nota: La cuina es reserva el dret a modificar els menús si, per causa aliena a la seva voluntat, convingués. Tots els menús inclouen pa i aigua. Per amanir s'utilitza oli d'oliva. Plats amb productes 100% naturals, de proximitat i alguns d'ells ecològics.

**CASOLANS  
EL CASTELL**