

SETEMBRE 2025

MENÚ NO CARN

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
8 Arròs amb tomàquet Hamburguesa vegetal amb enciam i olives Fruita del temps	9 Verdura tricolor amb un raig d'oli d'oliva Porció de lluç amb patata i ceba Fruita del temps	10 Macarrons amb salseta de bolets Truita de carbassó amb brots verds i pastanaga Fruita del temps	11 FESTIU	12 Amanida de cigrons Porcions d'badejo al forn amb brots verds i olives Fruita del temps
15 Amanida de llenties Truita a la francesa amb enciam i olives Fruita del temps	16 Espirals a la bolonyesa vegetal Varetes de peix amb brots verds i pastanaga Fruita del temps	17 Mongeta tendra amb patata i un raig d'oli d'oliva Lluç amb salseta de llimona iogurt	18 Ensaladilla russa Hamburguesa de coliflor i formatge amb enciam i brots de soja Fruita del temps	19 Tabulè de cuscús Croquetes de bacallà amb amanida Fruita del temps
22 Arròs amb verdures a l'estil mediterrani Capritxos de calamar amb tomàquet Fruita del temps	23 Amanida d' llanços Truita de patata amb enciam i pastanaga Fruita del temps	24 FESTIU	25 Amanida de llenties Filet de lluç al forn amb vinagreta de farigola i amanida Fruita del temps	26 Empedrat de mongetes seques Mandonguilles de peix amb salseta Fruita del temps
29 Macarroons saltejats amb verdures de temporada Truita a la francesa amb enciam i olives Fruita del temps	30 Bròquil amb patata i un raig d'oli d'oliva Bunyols de bacallà amb enciam i panís Fruita del temps			

Menús revisats per dietista-nutricionista col·legiada n°CAT002818. El/la responsable del menjador disposa de les fitxes tècniques per a qualsevol consulta per part de les famílies i en especial als infants que presentin al·lèrgies. La cuina es reserva el dret a fer canvis per a la seva millor organització.

Els nostres proveïdors són de proximitat i serveixen productes de màxima qualitat

Ens basem en les guies d'alimentació saludable de la Generalitat de Catalunya

Utilitzem l'oli d'oliva verge per amanir

Utilitzem la sal iodada en totes les preparacions