

RECOMANACIONS PEL SOPAR:
Si de primer plat ha dinat pasta, arròs o llegum, recomanem sopar verdura, crema de verdura o amanida i al inrevés. Si de segon plat ha dinat llegum, proteïna vegetal o ou, proposem sopar carn o peix i al inrevés. De postres, aconsellem donar fruita fresca cada dia i reservar 1-2 dies pels làctics.

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
3	4	5	6	7
Macarrons amb salsa de tomàquet i formatge	Trinxat de bròquil amb patata	Crema de carbassa amb pa torrat	Arròs amb verdures	Sopa amb llegum i verdures
Rap a l'all cremat	Llom amb salsa de poma	Cigrons ECO estofats amb ou	Truita de carbassó	Pollastre amb curry
Amanida	---	---	Amanida	Amanida
Pa integral i Fruita de temporada	Pa i Fruita de temporada	Pa i iogurt Eco natural sense sucre o fruita	Pa integral i Fruita de temporada	Pa i Fruita de temporada
10	11	12	13	14
Espaguetis a la napolitana	Patata, mongeta tendra i pastanaga	Arròs integral amb salsa de tomàquet	Crema de verdures amb rostes	Mongetes seques Eco estofades
Lluç a la romana	Wok de gall d'indi amb verdures	Hamburguesa vegetal	Pollastre l'ast	Truita francesa
Amanida	---	Amanida	Xampinyons saltats	Amanida
Pa integral i Fruita de temporada	Pa i iogurt natural sense sucre o fruita	Pa i Fruita de temporada	Pa integral i Fruita de temporada	Pa i Fruita de temporada
17	18	19	20	21
Minestra de verdures	Arròs a la milanesa (pèsols i xampinyons)	<i>Jornada Mexicana</i>	Espirals amb salsa de pastanaga	Crema de carbassó amb rostes
Pollastre amb salsa de taronja	Truita de tonyina	Sincronitzades de pernil i formatge	Abadejo orly amb llimona	Llenties Eco amb arròs
Amanida	Amanida	Chili de carn i totopos de pa fregit	Amanida	---
Pa i iogurt Eco natural sense sucre o fruita	Pa integral i Fruita de temporada	Postre especial	Pa i Fruita de temporada	Pa integral i Fruita de temporada
24	25	26	27	28
Sopa amb pasta	Crema de verdures amb moniato	Arròs Eco tres delícies casolà	Patates estofades amb verdures	Coliflor amb patata gratinada
Hamburguesa de vedella a la planxa	Cigrons ECO amb patates	Ventresca de lluç amb pil-pil de tomàquet	Truita d'espínacs	Pit de pollastre a la italiana
Amanida	---	Pa i Fruita de temporada	Amanida	Amanida
Pa integral i Fruita de temporada	Pa i Fruita de temporada	Pa integral i Fruita de temporada	Pa i iogurt natural sense sucre o fruita	Pa i Fruita de temporada



Aliment integral



Productes acreditats amb la certificació ecològica del CCPAE.



Jornades gastronòmiques.



Cuina Climàtica, sostenible i respectuosa amb el medi ambient



CUINA CATALANA

Cuina Catalana, amb receptes del 'Corpus del patrimoni culinari català'

VISITA

el gust de créixer

Menú sense
carn

RECOMANACIONS PEL SOPAR:
Si de primer plat ha dinat pasta, arròs o llegum, recomanem sopar verdura, crema de verdura o amanida i al inrevés. Si de segon plat ha dinat llegum, proteïna vegetal o ou, proposem sopar carn o peix i al inrevés. De postres, aconsellem donar fruita fresca cada dia i reservar 1-2 dies pels lactics.



DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
3	4	5	6	7
Macarrons amb salsa de tomàquet i formatge	Trinxat de coliflor amb patata	Crema de carbassa amb pa torrat	Arròs amb verduretes	Sopa amb llegum i verdures
Rap a l'all cremat	Lluç amb salsa de poma	Cigrons estofats amb ou	Truita de carbassó	Ou dur amb tomàquet
Amanida		---		Amanida
Pa integral i Fruita de temporada	Pa i Fruita de temporada	Pa i iogurt Eco natural sense sucre o fruita	Pa integral i Fruita de temporada	Pa i Fruita de temporada
10	11	12	13	14
Espaguetis a la napolitana	Patata, mongeta tendra i pastanaga	Arròs integral amb salsa de tomàquet	Crema de verdures amb rostes	Mongetes seques Eco estofades
Lluç a la romana	Wok de soja amb verduretes	Hamburguesa vegetal	Truita de patates	Truita francesa
Amanida		Amanida	Xampinyons saltats	
Pa integral i Fruita de temporada	Pa i iogurt natural sense sucre o fruita	Pa i Fruita de temporada	Pa integral i Fruita de temporada	Pa i Fruita de temporada
17	18	19	20	21
Minestra de verdures	Arròs a la milanesa (pèsols i xampinyons)	Jornada Gastronòmica	Jornada Mexicana	Crema de carbassó amb rostes
Lluç amb salsa de taronja	Truita de tonyina	Llenties Eco estofades amb tonyina i verdures	Sopa vegetal de lletres	Llenties Eco amb arròs
Amanida	Amanida		Natxos amb bolonyesa de llegums	
Pa i iogurt Eco natural sense sucre o fruita	Pa integral i Fruita de temporada	Pa i Fruita de temporada	Postre especial	Pa integral i Fruita de temporada
24	25	26	27	28
Sopa vegetal amb pasta	Crema de verdures amb moniato	Arròs Eco tres delícies casolà s/pernil	Patates estofades amb verdures	Coliflor amb patata gratinada
Hamburguesa vegetal a la planxa	Cigrons ECO amb patates	Ventresca de lluç amb pil-pil de tomàquet	Truita d'espínacs	Ou remenat amb tomàquet i formatge
Amanida	---		Amanida	Amanida
Pa integral i Fruita de temporada	Pa i Fruita de temporada	Pa integral i Fruita de temporada	Pa i iogurt natural sense sucre o fruita	Pa i Fruita de temporada

Menú sense
porc

RECOMANACIONS PEL SOPAR:
Si de primer plat ha dinat pasta, arròs o llegum, recomanem sopar verdura, crema de verdura o amanida i al inrevés. Si de segon plat ha dinat llegum, proteïna vegetal o ou, proposem sopar carn o peix i al inrevés. De postres, aconsellem donar fruita fresca cada dia i reservar 1-2 dies pels làctics.

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
3	4	5	6	7
Macarrons gratinats amb verdures	Trinxat de coliflor amb patata	Crema de carbassa	Arròs amb verduretes	Sopa amb llegum i verdures
Rap a l'all cremat	Lluç amb salsa de poma	Cigrons estofats amb ou	Truita de carbassó	Pollastre amb curry
Amanida	0	0	Amanida	Amanida
Pa integral i Fruita de temporada	Pa i Fruita de temporada	Pa i iogurt Eco natural sense sucre o fruita	Pa integral i Fruita de temporada	Pa i Fruita de temporada
10	11	12	13	14
Espaguetis a la napolitana	Patata, mongeta tendra i pastanaga	Arròs integral amb salsa de tomàquet	Crema de verdures amb rostes	Mongetes seques Eco estofades
Lluç a la romana	Wok de gall d'indi amb verduretes	Hamburguesa vegetal	Pollastre l'ast	Truita francesa
Amanida		Amanida	Arròs a la crema de xampinyons	
Pa integral i Fruita de temporada	Pa i iogurt	Pa i Fruita de temporada	Pa integral i Fruita de temporada	Pa i Fruita de temporada
17	18	19	20	21
Minestra de verdures	Arròs a la milanesa (pèsols i xampinyons)	Jornada Gastronòmica	Jornada Mexicana	Crema de carbassó amb rostes
Pollastre amb salsa de taronja	Truita de tonyina	Llenties Eco estofades amb tonyina i verdures	Sopa vegetal de lletres	Llenties Eco amb arròs
Amanida	Amanida		Natxos amb bolonyesa de lleiums	
0	Pa integral i Fruita de temporada	Pa i Fruita de temporada	Postre especial	Pa integral i Fruita de temporada
24	25	26	27	28
Sopa vegetal amb pasta	Crema de verdures amb moniato	Arròs Eco tres delícies casolà s/pernil	Patates estofades amb verdures	Coliflor amb patata gratinada
Hamburguesa de vedella a la planxa	Cigrons amb patates	Ventresca de lluç amb pil-pil de tomàquet	Truita d'espínacs	Pit de pollastre a la italiana
Amanida	0	0	Amanida	Amanida
Pa integral i Fruita de temporada	Pa i Fruita de temporada	Pa integral i Fruita de temporada	Pa i iogurt	Pa i Fruita de temporada

RECOMANACIONS PEL SOPAR:
Si de primer plat ha dinat pasta, arròs o llegum, recomanem sopar verdura, crema de verdura o amanida i al inrevés. Si de segon plat ha dinat llegum, proteïna vegetal o ou, proposem sopar carn o peix i al inrevés. De postres, aconsellem donar fruita fresca cada dia i reservar 1-2 dies pels làctics.

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
3	4	5	6	7
Macarrons s/gluten amb salsa de tomàquet i formatge	Trinxat de bròquil amb patata	Crema de carbassa	Arròs amb verdures	Sopa amb llegum i verdures
Rap a l'all cremat	Llom amb salsa de poma	Cigrons estofats amb ou	Truïta de carbassó	Pollastre amb curry
Amanida		---		Amanida
Pa s/gluten i Fruita de temporada	Pa s/gluten i Fruita de temporada	Pa S/GLUTEN i iogurt Eco natural sense sucre o fruita	Pa s/gluten i Fruita de temporada	Pa s/gluten i Fruita de temporada
10	11	12	13	14
Espaguetis s/gluten a la napolitana	Patata, mongeta tendra i pastanaga	Arròs integral amb salsa de tomàquet	Crema de verdures amb rostes s/gluten	Mongetes seques Eco estofades
Lluç a la romana s/gluten	Wok de gall d'indi amb verdures	Hamburguesa vegetal s/gluten	Pollastre l'ast	Truïta francesa
Amanida	Amanida	Amanida	Xampinyons saltats	Amanida
Pa s/gluten i Fruita de temporada	Pa i iogurt natural sense sucre o fruita	Pa i Fruita de temporada	Pa s/gluten i Fruita de temporada	Pa s/gluten i Fruita de temporada
17	18	19	20	21
Minestra de verdures	Arròs a la milanesa (pèsols i xampinyons)	Jornada Gastronòmica	Espirals s/gluten amb salsa de pastanaga	Crema de carbassó amb rostes s/gluten
Pollastre amb salsa de taronja	Truïta de tonyina	Sincronitzades de pernil i formatge s/gluten	Truïta de tonyina	Llentíes Eco amb arròs
Amanida	Amanida	Chili de carn i topopos de pa fregit s/gluten	Amanida	
Postre especial s/gluten		Postre especial s/gluten		
Pa S/GLUTEN i iogurt Eco natural sense sucre o fruita	Pa s/gluten i Fruita de temporada	Pa s/gluten i Fruita de temporada	Postre especial	Pa s/gluten i Fruita de temporada
24	25	26	27	28
Sopa amb pasta s/gluten	Crema de verdures amb moniato	Arròs Eco tres delícies casolà	Patates estofades amb verdures	Coliflor amb patata gratinada s/gluten
Hamburguesa de vedella a la planxa	Cigrons ECO amb patates	Ventresca de lluç amb pil-pil de tomàquet	Truïta d'espínacs	Pit de pollastre a la italiana
Amanida	---		Amanida	Amanida
Pa s/gluten i Fruita de temporada	Pa s/gluten i Fruita de temporada	Pa s/gluten i Fruita de temporada	Pa i iogurt natural sense sucre o fruita	Pa s/gluten i Fruita de temporada

Menú sense lactosa

RECOMANACIONS PEL SOPAR:
Si de primer plat ha dinat pasta, arròs o llegum, recomanem sopar verdura, crema de verdura o amanida i al inrevés. Si de segon plat ha dinat llegum, proteïna vegetal o ou, proposem sopar carn o peix i al inrevés. De postres, aconsellem donar fruita fresca cada dia i reservar 1-2 dies pels làctics.

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
3	4	5	6	7
Macarrons amb salsa de tomàquet	Trinxat de bròquil amb patata	Crema de carbassa amb pa torrat	Arròs amb verdures	Sopa amb llegum i verdures
Rap a l'all cremat	Llom amb salsa de poma	Cigrons estofats amb ou	Truita de carbassó	Pollastre amb curry
Amanida	---	---	Amanida	Amanida
Pa integral i Fruita de temporada	Pa i Fruita de temporada	Pa i iogurt s/lactosa natural sense sucre o fruita	Pa integral i Fruita de temporada	Pa i Fruita de temporada
10	11	12	13	14
Espaguetis a la napolitana	Patata, mongeta tendra i pastanaga	Arròs integral amb salsa de tomàquet	Crema de verdures amb rostes	Mongetes seques Eco estofades
Lluç a la romana	Wok de gall d'indi amb verdures	Hamburguesa vegetal	Pollastre l'ast	Truita francesa
Amanida	Pa i iogurt natural s/lactosa sense sucre o fruita	Amanida	Xampinyons saltats	Pa i Fruita de temporada
Pa integral i Fruita de temporada	---	Pa i Fruita de temporada	Pa integral i Fruita de temporada	---
17	18	19	20	21
Minestra de verdures	Arròs a la milanesa (pèsols i xampinyons)	Jornada Gastronòmica	Llenties ECO amb arròs	Crema de carbassó amb rostes
Pollastre amb salsa de taronja	Truita de tonyina	Sincronitzades de pernil s/lactosa	Truita de tonyina	Llenties Eco amb arròs
Amanida	Amanida	Chili de carn & topopos de pa fregit s/lactosa	Amanida	---
Pa i iogurt s/lactosa natural sense sucre o fruita	Pa integral i Fruita de temporada	Postre especial s/lactosa	Pa i Fruita de temporada	Pa integral i Fruita de temporada
24	25	26	27	28
Sopa amb pasta	Crema de verdures amb moniato	Arròs Eco tres delícies casolà	Patates estofades amb verdures	Coliflor i patata amb oli
Hamburguesa de vedella a la planxa	Cigrons ECO amb patates	Ventresca de lluç amb pil-pil de tomàquet	Truita d'espínacs	Pit de pollastre amb salsa de tomàquet
Amanida	---	---	Amanida	Amanida
Pa integral i Fruita de temporada	Pa i Fruita de temporada	Pa integral i Fruita de temporada	Pa i iogurt natural s/lactosa sense sucre o fruita	Pa i Fruita de temporada



Menú sense ou

RECOMANACIONS PEL SOPAR:
Si de primer plat ha dinat pasta, arròs o llegum, recomanem sopar verdura, crema de verdura o amanida i al inrevés. Si de segon plat ha dinat llegum, proteïna vegetal o ou, proposem sopar carn o peix i al inrevés. De postres, aconsellem donar fruita fresca cada dia i reservar 1-2 dies pels làctics.



DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
4	5	6	7	8
Macarrons amb salsa de tomàquet i formatge	Trinxat de bròquil amb patata	Crema de carbassa amb pa torrat	Arròs amb verduretes	Sopa amb llegum i verdures
Llenguadina amb picada al forn	Llom amb salsa de poma	Cigrons estofats amb gall dindi	Hamburguesa vegetal	Lluç vapor
Amanida		---	Amanida	Amanida
Pa integral i Fruita de temporada	Pa i Fruita de temporada	Pa i iogurt Eco natural sense sucre o fruita	Pa integral i Fruita de temporada	Pa i Fruita de temporada
11	12	13	14	15
Espaguetis s/ou a la napolitana	Patata, mongeta tendra i pastanaga	Olla de recapte amb seques Eco	Crema de verdures amb rostes	Mongetes seques Eco estofades
Lluç a l'andalusa	Wok de gall d'indi amb verduretes	Hamburguesa vegetal	Pollastre l'ast	Peix a la planxa
Amanida		Amanida	Xampinyons saltats	Amanida
Pa integral i Fruita de temporada	Pa i iogurt natural sense sucre o fruita	Pa i Fruita de temporada	Pa integral i Fruita de temporada	Pa i Fruita de temporada
18	19	20	21	22
Menestra de verdures	Arròs a la milanesa (pèsols i xampinyons)	Jornada Gastronòmica	Llenties ECO amb arròs	Crema de carbassó amb rostes
Pollastre amb salsa de taronja	X	Sincronitzades de pernil i formatge s/ou	Hamburguesa vegetal	Llenties Eco amb arròs
Amanida	Amanida	Chili de carn&topopos de pa fregit s/ou		
Pa i iogurt Eco natural sense sucre o fruita	Pa integral i Fruita de temporada	Postre especial s/ou	Amanida	Pa integral i Fruita de temporada
		Pa i Fruita de temporada	Pa i Fruita de temporada	
25	26	27	28	29
Sopa amb pasta s/ou	Crema de verdures amb moniato	Arròs Eco tres delícies casolà s/ou	Patates estofades amb verdures	Coliflor amb patata gratinada
Lluç a la planxa	Pit de pollastre a la planxa	Ventresca de lluç amb pil-pil de tomàquet	Hamburguesa de llenties	Pit de pollastre a la italiana
Amanida	---		Amanida	Amanida
Pa integral i Fruita de temporada	Pa i Fruita de temporada	Pa integral i Fruita de temporada	Pa i iogurt natural sense sucre o fruita	Pa i Fruita de temporada



Aliment integral



Jornades gastronòmiques.



Cuina Climàtica, sostenible i respectuosa amb el medi ambient



CUINA CATALANA

Cuina Catalana, amb receptes del 'Corpus del patrimoni culinari català'

VISITA

el gust de créixer