

Menú sense carn

Menú setembre 2026

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
	8 Arròs amb salsa de tomàquet casolà TRUITA FRANCESA amb amanida d'enciam, pastanaga i olives Fruita de temporada	9 Espirals amb tonyina i tomàquet Lluç al forn amb amanida d'enciam i remolatxa Fruita de temporada	10 Patata amb bajoca al vapor PEIX AL FORN amb verdures Fruita de temporada	11 Festiu
14 Tallarines al pesto TRUITA FRANCESA amb herbes mediterrànies amb hummus de cigrons Fruita de temporada	15 Arròs caldós amb verdures Castanyola al forn amb tempura de verdures logurt natural	16 Amanida de cigrons (ou, tonyina, pebrots verd i vermell) PEIX AL FORN amb amanida d'enciam, tomàquet i olives Fruita de temporada	17 Bròquil amb patata al vapor Llenguado enfarinat amb amanida de tomàquet, blat de moro i olives Fruita de temporada	18 Crema freda de carabassó i porro TRUITA de patata al forn amb amanida d'enciam i pastanaga ratllada Fruita de temporada
21 Crema de verdures de temporada Macarrons amb bolonyesa vegetal (soja texturitzada) Fruita de temporada	22 Llenties <i>ecològiques</i> guisades amb verdures TRUITA francesa al forn amb amanida d'enciam, tomàquet i blat de moro Fruita de temporada	23 Festiu	24 Festiu	25 Empedrat de fesols amb bacallà PEIX AL FORN amb verdures i amanida d'enciam, pastanaga ratllada i olives Fruita de temporada
28 Variet de verdures al vapor amb patata TRUITA FRANCESA amb amanida d'enciam i pastanaga ratllada Fruita de temporada	29 Brou de VERDURES casolà amb cigrons i arròs Peix fresc al forn amb amanida d'enciam i blat de moro Fruita de temporada	30 Mongeta verda amb patata al vapor PEIX AL FORN amb espècies amb saltejat de pèsols <i>ecològics</i> Fruita de temporada	L'empresa prioritza l'ús d'aliments frescos, de temporada i provinents de canals curts de distribució. Cada dia es serveix pa integral. Tots els nostres menús poden contenir al·lèrgens, excepte els menús especials adaptats. El menú pot estar subjecte a modificacions segons disponibilitat de productes.	

