

Menú vegetarià

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 tomàquet SENSE TONYINA SEITÀ AL FORN amb amanida d'enciam i remolatxa Fruita de temporada	10 Patata amb bajoca al vapor TOFU ESTOFAT amb verdures, curry i couscous al vapor 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 TOFU AL FORN amb tempura de verdures logurt natural	16 Amanida de cigrons (ou, pebrots verd i vermell) SEITÀ A LA PLANXA amb amanida d'enciam, tomàquet i olives Fruita de temporada	17 Bròquil amb patata al vapor TOFU 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 ecològiques 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 (SENSE BACALLÀ) TOFU AL FORN amb verdures i amanida d'enciam, pastanaga ratllada i olives Fruita de temporada
28 Variat de verdures al vapor amb patata TRUITA FRANCESA amb amanida d'enciam i pastanaga ratllada Fruita de temporada	29 BROU VEGETAL amb cigrons i arròs TOFU AL FORN amb amanida d'enciam i blat de moro Fruita de temporada	30 Mongeta verda amb patata al vapor SEITÀ A LA PLANXA amb espècies amb saltejat de pèsols ecològics Fruita de temporada	<i>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.</i>	