

MENÚ SETEMBRE 2025

DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES

ARRÓS AMB TOMAQUET
(3) TRUITA DE PATATA
AMANDIA
FRUITA DEL TEMPS

8

AMANIDA DE LLENTIES
(1-3-7) CROQUETES DE
POLLASTRE
AMANIDA
FRUITA DEL TEMPS

9

PATATA I VERDURA
POLLASTRE AL FORN
VERDURETES
FRUITA DEL TEMPS

10

FESTA

11

(1) AMANIDA DE PASTA
(4) PEIX FRESC
TASTET HUMMUS AMB
PASTANAGA
FRUITA DEL TEMPS

12

CREMA DE VERDURES
ALETES DE POLLASTRE ADOBADES
AMANDIA
FRUITA DEL TEMPS

15

AMANIDA DE CIGRONS
(3) TRUITA DE CARBASSÓ I
PATATA
AMANDIA DE TOMAQUET
FRUITA DEL TEMPS

16

PATATA I VERDURA
LLOM AL FORN
XAMPINYONS SALTEJATS
FRUITA DEL TEMPS

17

(1) ESPAGUETIS PUTANESCA
(4) PEIX FRESC
AMANDIA VARIADA
IOGURT

18

ARRÓS DE VERDURES
HAMBURGUESA DE LLEGUM
TASTET GAZPATXO DE SINDRIA
FRUITA DEL TEMPS

19

PATATA I VERDURA
(1-2-4-14) FIDEUA
CRUDITES DE VERDURES
FRUITA DEL TEMPS

22

CREMA DE VERDURES
POLLASTRE AL FORN
PATATES ROSSES
FRUITA DEL TEMPS

23

FESSOLS AMB ALL I JULIBERT
BUTIFARRA
PURE DE PATATES
FRUITA DEL TEMPS

24

AMANIDA ALEMANYA
(3) TRUITA DE VERDURES
TASTET D'HUMMUS
IOGURT

25

(7) RISSOTO
(1-4) DAUS DE SIPIA
ARREBOÇATS
AMANDIA
FRUITA DEL TEMPS

26

LLENTIES ESTOFADES
(3) OUS REMENATS
AMANDIA VARIADA
FRUITA DEL TEMPS

29

AMANIDA D'ARROS
BURGUER DE CARN
AMANIDA
FRUITA DEL TEMPS

30

*LLISTAT D'AL·LÈRGENS VERIFICAT.



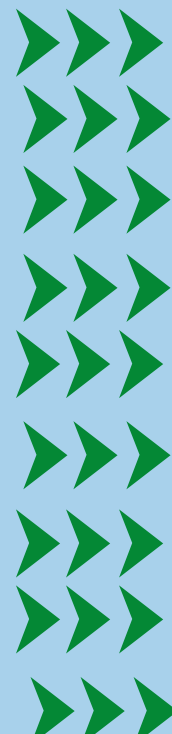
La nostra
Dietista/Nutricionista:
IRENE ROSA MARTIN
Co·legiada nº CAT-0485

PROPOSTES PER SOPAR

Prepara el sopar amb aliments que no s'hagin consumit en el dinar elaborats de manera lleugera i simple

SI HAN MENJAT

Verdures i hortalisses
Patata o moniato
Pasta, arròs, pa o altres cereals
Llegums
Carn blanca o vermella
Peix blanc o blau
Ous
Fruita fresca
Làctics



PODEN SOPAR

Verdures i hortalisses crues o cuinades
Pasta, arròs, pa o altres cereals
Patata o moniato
Peix, ous o carn
Peix, ous o llegums
Carn blanca, ous o llegums
Carn blanca, peix o llegums
Fruita fresca o làctic
Fruita fresca

EL VALOR DELS NOSTRES MENUS



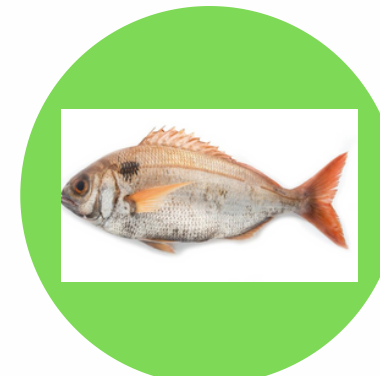
Menús basats en les recomanacions de l'Agència de Salut Pública de Catalunya

ELS NOSTRES PRODUCTES



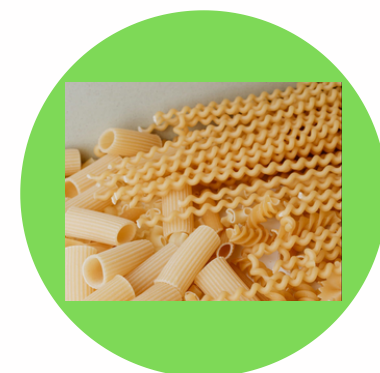
HORTALISSES I FRUITES

Són KM0, fresques i de proximitat



PEIX FRESC

Peix fresc i variat



PRODUCTES ECOLÒGICS E INTEGRALS

Pasta, arròs, pa i llegums



CARNS I AUS

De proximitat i fresques



IOGURT

Servim iogurt de cooperativa que promou la integració de col·lectius vulnerables, sense sucre i a granel



Els menús mensuals s'adapten a les al·lèrgies, intoleràncies i necessitats personals de cada infant i/o família d'acord amb la taula següent:

HALAL	Tota la carn és Halal Certificada i el porc es substitueix per pollastre o vedella
SENSE CARN	Tota la carn (blanca i vermella) es substitueix per proteïna d'origen vegetal (Tofu, Seitan, Soja texturitzada...)
SENSE GLUTEN	Tots els productes emprats són lliures de GLUTEN
SENSE OU	Les truites, remenats i altres preparacions amb ou, s'elaboren amb Farina de Cigrans
SENSE PLV	Tots els productes emprats així com la llet i formatges són lliures de PLV, els iogurts són de Soja i la carn de vedella es substitueix per pollastre o porc
VEGÀ	Les truites i remenats s'elaboren amb Farina de Cigrans. Formatges i iogurts vegans i llet vegetal. La proteïna d'origen animal es substitueix per proteïna d'origen vegetal (Tofu, Seitan, Soja texturitzada...)
SENSE PEIX	Tot el peix i productes del mar es substitueix per carn blanca o vermella

