

Tornem a començar una nova aventura!

Benvolgudes famílies,

Comencem un nou curs amb moltes ganes de retrobar-nos, compartir i continuar fent del menjador un espai on passen moltes més coses que asseure 'ns a taula.

Un any més, volem que el temps de migdia sigui un moment per gaudir, aprendre, conviure, descobrir i créixer plegats.

El menjador va molt més enllà d'un lloc on dinar: és un temps educatiu, de convivència i de creixement personal on infants, monitors/es i cuina fem camí junts.

Els nostres dos companys ja tenen la motxilla preparada per continuar el viatge. Aquest any ens portaran **nous reptes, jocs, històries i experiències** que ens ajudaran a descobrir tot allò que podem aprendre al voltant del menjar, la convivència i el món que ens envolta.

Menjar també és **descobrir nous sabors, aprendre d'on venen els aliments, cuidar el planeta, compartir, respectar els altres i gaudir dels petits moments del dia a dia.**



**Hola! Som la Brot i en Toc.
Hem tornat amb la motxilla
plena de noves aventures,
reptes i sorpreses.
Preparats per començar?
Nosaltres Si!**



MPT MENTADORS		Menú Setembre 2026			Escola Salvador Sanromà	
	Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres	
		8 SET	9 SET	10 SET	11 SET	
1		FESTIU	Arròs amb tomàquet Pernilets de pollastre al forn Fruita	Amanida d'estiu Fideuà marinera Fruita	FESTIU Diada 11 Setembre	
			Verdura Llegum Fruita	Crema de verdures Ou Fruita		
	14 SET	15 SET	16 SET	17 SET	18 SET	
2	"POSA-LI SALSA" Espirals amb la salsa que triïs Lluç al forn amb ceba dolça Enciam i blat de moro amanits Fruita	Ensaladilla russa Croquetes d'au amb enciam i tomàquet Fruita	Coca de tomàquet Llenties guisades Fruita	Amanida tropical d'arròs Ous rementats amb hortalisses Enciam logurt artesà	Crema de carbassó Pollastre rostit amb llit d'hortalisses Fruita	
	Amanida Pollastre Fruita	Arròs Ou Fruita	Verdura Gall dindi Lacti	Llegum Peix blau Fruita	Pasta Bolonyesa vegetal Fruita	
	21 SET	22 SET	23 SET	24 SET	25 SET	
3	Macarrons amb tomàquet i alfàbrega Botifarra de Vic al forn Fruita	Fesolets amb picada Truita de patata Tomàquet amanit Fruita	Crema de pastanaga i celerí Pit de pollastre arrebossat amb enciam i olives Fruita	Saltat de patata i carbassó Bacallà a llauna Fruita	"FES-TA" l'amanida Arròs de l'hort logurt artesà	
	Amanida i Gaspaxo Hamburguesa de llegum Fruita	Verdura Vedella Fruita	Arròs Peix blanc Fruita	Pasta Gall dindi Lacti	Hummus de llegum Pizza casolana Fruita	
	28 SET	29 SET	30 SET			
4	Amanida de llenties Truita de pernil i formatge amb enciam i cogombre amanits Fruita	Mongeta tendra i patata Pollastre a l'allet Fruita	Espaguetis a la napolitana Estofat de vedella Fruita			
	Arròs Peix blau Fruita	Pasta Ou Lacti	Sopa de verdures Crestes amb bolonyesa vegetal Fruita			

El pollastre que cuinem és groc català, criat en granges locals i alimentat amb cereals.

Les nostres carns provenen de granges catalanes.

Les fruites i verdures de temporada són de proximitat, ecològiques o de producció integrada

Els peixos que cuinem habitualment són lluç, bacallà, llenguadina i peix fresc de llotja. El nostre caldo de peix s'elabora amb peix de roca de llotges catalanes.

Els nostres làctics són de proximitat..

Recomanacions de sopars

Menús Especials

- Tots els aliments marcats en vermell són adaptacions del menú. La resta estan elaborats per nosaltres i no contenen l'al·lergen.
- En els menús especials, la proposta de sopar s'ha d'adaptar a les diferents necessitats alimentàries.

JO TRIO

Hi ha dies en què puc decidir què menjar: preparar-me l'amanida o escollir la salsa.