

2026

SETEMBRE

- Tots els nostres menús estan elaborats per la cuina pròpia i estan revisats per un servei de nutrició i dietètica.
- Utilitzem derivat d'ou per l'elaboració de truites i altres usos.
- Es cuina amb oli d'oliva.
- No es fan fregits i s'elaboren tots els plats a la planxa, al forn o al vapor.
- No es farà cap dieta sense justificant mèdic.
- La dieta astringent consistirà en arròs blanc i pastanaga.



DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
		2MACARRONS AMB SOFREGIT DE TOMÀQUET TRUITA DE CARBASSÓ AMB ENCIAM I PASTANAGA FRUITA	3AMANIDA DE LA BENI (ENCIAM, TOMÀQUET, TONYINA, FORMATGE I) ARRÒS A LA CASSOLA AMB CIGRONS I CARN DE PORC FRUITA	4MONGETA VERDA I PATATA BULLIDA POLLASTRE AL FORN AMB PICADA D'AMETLLES FRUITA
7AMANIDA DE LLENTIES (TOMÀQUET, PEBROT I OLIVES) BACALLÀ AMB ALL I JULIVERT FRUITA	8AMANIDA DE PASTA (ENCIAM, CIREROLS, POMA, OLIVES I PANSES) TRUITA DE FORMATGE AMB ALBERGÍNIA AL FORN FRUITA	9ARRÒS AMB SOFREGIT DE TOMÀQUET BOTIFARRA A LA PLANXA AMB ENCIAM I REMOLATXA FRUITA	10CIGRONS SALTEJATS AMB ALL I JULIVERT FRESC VEDELLA ESTOFADA AMB PATATES I XAMPINYONS IOGURT	11DIADA DE CATALUNYA
14AMANIDA ESPIGA (ENCIAMS, TOMÀQUET, PINYA, FORMATGE) ESPIRALS A LA CREMA (AMB XAMPINYONS I NATA) FRUITA	15LLENTIES AMB VERDURES TRUITA DE PATATA AMB ENCIAM I COGOMBRE FRUITA	16CREMA DE VERDURES CAP DE LLOM AMB PERNIL I FORMATGE IOGURT	17ARRÒS TRICOLOR (CARBASSÓ I PASTANAGA) RAP AL FORN AMB ENCIAM I MORESC FRUITA	18COLIFLOR I PATATA POLLASTRE A LA PLANXA AMB SALSA DE PEBROTS FRUITA
21PÈSOLS SALTEJATS AMB PERNIL, PATATA I PASTANAGA TRUITA A LA FRANCESA AMB MONIATO AL FORN FRUITA	22AMANIDA DE TARDOR (ENCIAM, FORMATGE, PASTANAGA I MAGRANA) ARRÒS A LA CASSOLA AMB VERDURES I SÈPIA FRUITA	23ENSALADILLA RUSSA (MONGETA, PATATA, PÈSOLS, PASTANAGA I TONYINA) POLLASTRE AL FORN AMB CEBA, TOMÀQUET I ALLS FRUITA	24CREMA DE CARBASSÓ (AMB CROSTONS DE PA) MANDONGUILLES DE VEDELLA AMB SALSETA DE VERDURES FRUITA	25MACARRONS SALSA DE TOMÀQUET I ALBERGÍNIA HALIBUT AL FORN AMB ENCIAM I PASTANAGA FRUITA

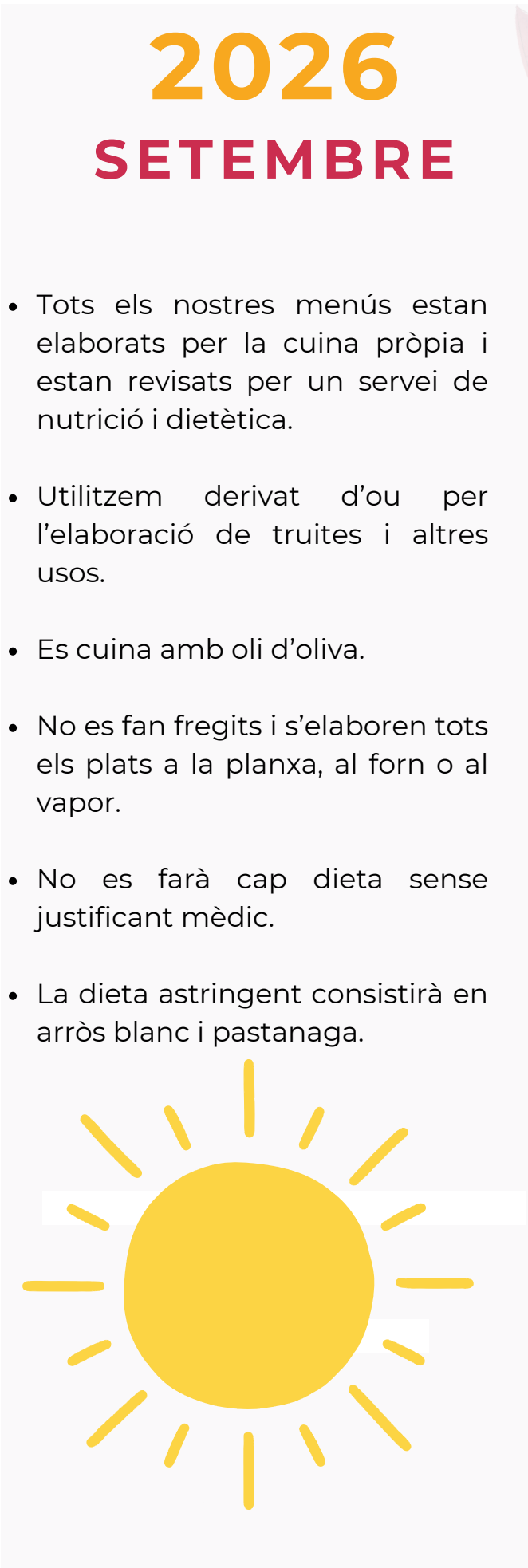
2026

SETEMBRE

- Tots els nostres menús estan elaborats per la cuina pròpia i estan revisats per un servei de nutrició i dietètica.
- Utilitzem derivat d'ou per l'elaboració de truites i altres usos.
- Es cuina amb oli d'oliva.
- No es fan fregits i s'elaboren tots els plats a la planxa, al forn o al vapor.
- No es farà cap dieta sense justificant mèdic.
- La dieta astringent consistirà en arròs blanc i pastanaga.



- # 2026
- ## SETEMBRE
- Tots els nostres menús estan elaborats per la cuina pròpia i estan revisats per un servei de nutrició i dietètica.
 - Utilitzem derivat d'ou per l'elaboració de truites i altres usos.
 - Es cuina amb oli d'oliva.
 - No es fan fregits i s'elaboren tots els plats a la planxa, al forn o al vapor.
 - No es farà cap dieta sense justificant mèdic.
 - La dieta astringent consistirà en arròs blanc i pastanaga.
- 



DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
28 ARRÒS AMB SOFREGIT DE TOMÀQUET HAMBURGUESA AMB ENCIAM I COGOMBRE FRUITA	29 LLENTIES AMB VERDURES TRUITA DE PATATES AMB TOMÀQUET AMANIT FRUITA	30 CREMA DE CARBASSA SALMÓ AL FORN AMB SALSAD E TARONJA IOGURT		