

LLAR D'INFANTS L'ESPURNA

Menú SETEMBRE 2025

Dilluns 8	Dimarts 9	Dimecres 10	Dijous 11	Divendres 12
-Bledes saltejades amb patata i ceba tendra. -Contra cuixa de pollastre al forn amb verdures i herbes aromàtiques. -Meló.	-Tallarins amb salsa de carabassa. -Lluç al forn amb wok de verdures de temporada. -Pera.	-Llenties estofades. -Truita de patates amb carabassó a la planxa. -Préssec.	DIADA NACIONAL DE CATALUNYA	-Arròs integral amb salsa de tomàquet natural. -Hamburguesa de vedella amb patates. -logurt.
Dilluns 15	Dimarts 16	Dimecres 17	Dijous 18	Divendres 19
-Cigrons amb verdures. -Truita paisana amb enciam i blat de moro. -Maçana	-Crema de bolets amb crostons de pa. -Aletes de pollastre amb patates. -Síndria.	-Pasta a la bolonyesa. -Salmó al forn amb llit de verdures. -Raïm.	-Bajoques amb patata. -Mandonguilles de pollastre amb salsa. -Albercoc.	-Paella. -Bacallà a la llauna. -logurt.
Dilluns 22	Dimarts 23	Dimecres 24	Dijous 25	Divendres 26

-Arròs amb salsa de tomàquet natural i verdures. -Remenat d'ou amb barreja d'enciams i fruits secs. -Préssec.	-Sopa de verdures. -Conill amb salsa. -logurt.	-Cigrons amb espinacs. -Llenguadina arrebossada amb panko i amanida de tomàquet i cogombre. -Meló.	-Crema de carabassí. -Pollastre a la planxa amb samfaina. -Pinya natural.	-Tallarins amb oli d'oliva. -Daus de rap amb salsa verda. -Coc ràpid/Fruita de temporada.
--	---	---	--	--

Dilluns 29	Dimarts 30			
-Arròs tres delícies. -Salmó a la papillota. -Síndria.	-Macarrons integrals a la marinera. -Truita a la francesa amb bolets saltejats. -Maçana.			