

LLAR D'INFANTS L'ESPURNA

Menú OCTUBRE 2025

		Dimecres 1	Dijous 2	Divendres 3
		-Trinxat de col. -Llonganissa de porc a la planxa amb salsa de tomàquet casolana. -Iogurt	-Llenties amb quinoa. -Escalopins de pollastre casolans amb mesclum d'enciams. -Pera.	-Crema de porro amb crostons de pa torrat. -Bacallà al forn amb llit de patata panadera. -Raïm
Dilluns 6	Dimarts 7	Dimecres 8	Dijous 9	Divendres 10
-Espaguetis amb salsa de tomàquet i espinacs. -Llenguadina al forn amb tempura de verdures. -Plàtan	-Bajoques amb patata. -Pit de pollastre a la planxa amb llesquetes d'escalivada. -Iogurt	-Cigrons a la mallorquina. -Ous durs gratinats amb beixamel. -Meló.	-Sopa de peix. -Rap a la romana casolà amb salsa de tomàquet casolana. -Maçana.	-Arròs a la cubana. -Llom de porc a la cassola amb patates. -Pinya natural.
Dilluns 13	Dimarts 14	Dimecres 15	Dijous 16	Divendres 17
-Crema de carabassa. -Mandonguilles de pollastre amb salsa. -Iogurt.	-Arròs del tros. -Lluç a la marinera. -Mandarina.	-Bròquil amb patata. -Trita a la francesa amb pa amb tomàquet. -Kiwi.	-Espirals a la napolitana. -Nuggets de tonyina casolans amb samfaina. -Pera.	-Llenties estofades. -Pollastre al forn amb carxofes. -Plàtan.
Dilluns 20	Dimarts 21	Dimecres 22	Dijous 23	Divendres 24
-Arròs integral amb salsa de tomàquet natural. -Daus de gall d'indi al forn . -Maçana.	-Olla barrejada. -Emperador a la planxa amb salsa verda. -Iogurt.	-Purè de llegums. -Trita de patata amb mesclum d'enciams, alvocat i tomàquet. -Raïm.	-Bledes amb patata. -Pit de gall d'indi a la planxa amb xips de moniato. -Plàtan.	-Patates farcides de carn picada i verdures. -Rap al forn amb llimona. -Mandarina.
Dilluns 27	Dimarts 28	Dimecres 29	Dijous 30	Divendres 31
-Purè de carlota. -Hamburguesa de pollastre amb salsa de tomàquet. -Pera.	-Fideuà. -Llenguadina a la planxa amb amanida d'enciam i olives. -Iogurt.	-Llenties amb salsa. -Remenat de tonyina i tomàquet amb pa torrat. -Kiwi.	-Bajoques amb patata. -Fricandó de vedella. -Plàtan	-Arròs bullit amb salsa de tomàquet natural. -Lluç a la graella amb brots d'espinacs i cirerols. -Pastís d'aniversari.

