



MENÚ COLE: SETEMBRE 2026 (MARE DE DÉU DEL ROSER)

Dietista - Nutricionista

Leyre Revilla Valle

CAT000160

DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES

	1 Festa	2 Festa	3 Festa	4 Festa
7 Festa	8 Festa	9 Amanida de lleties amb ou i arròs (panis, arròs, lleties, tonyina) Pollastre al forn amb verdures Fruita del temps	10 Bròcoli, pastanaga i patata Trita francesa amb amanida logurt natural sense sucre	11 Festa
14 Crema mediterrànea (carbassa, carbassó i porro) Pernilets de pollastre amb xampinyons Fruita del temps	15 Amanida de bajoca (our dur, pastanaga, pernil dolç) Hamburguesa de llegums y verdures amb patata al forn Fruita del temps	16 Amanida de pasta (panis, tonyina, olives, pastanga) Trita de carbassó amb amanida logurt natural sense sucre	17 Arròs amb tomàquet cassolà Salmó al forn amb amanida Fruita del temps	18 Amanida de cigrons (our dur, tonyina, pebrot) Lluç empanat amb amanida Fruita del temps
21 Lleties estofades amb carn i verdures Trita de tonyina amb amanida Fruita del temps	22 Crema de carbassó Cua de rap adobada verdures saltejades logurt natural sense sucre	23 Amanida d'arròs (panis, pèsols, tonyina, olives) Gall d'indi amb tomàquet amanit Fruita del temps	24 Coliflor amb patata Mandonguilles de verdures i llegums Fruita del temps	25 Macarrons a la bolonyesa Nuggets de pollastre amb amanida Fruita del temps
28 Crema de carbassa (ceba, porro, carbassó i carbassa) Porc saltejat amb llegums logurt natural sense sucre	29 Cigrons a la hortelana Pollastre empanat amb amanida Fruita del temps	30 Espaguetis saltejats amb verdures Bacallà amb tomàquet Fruita del temps		

MÉS QUE BO CÀTERING, S.L.

NIF - B55532766

C/ Onze de Setembre, 21 - Cantonada Santiago Rosiñol, 18 43480 VILA-SECA

Telèfon 977 38 38 40 - Mòbil 608 32 24 86

Email: info@mesquebocatering.cat - Web: www.mesquebocatering.cat

Nº Registre Sanitari: 26.12793/T

RSIPAC: 26.06817/CAT

S'utilitza oli d'oliva verge extra per amanir

S'ofereix aigua i una porció de pa integral a cada àpat

Elaborem tota classe de menús adaptats a les situacions de cada comensal, intoleràncies, al·lèrgies... (fruits secs, gluten, fructosa, APLV, fruites, llegums, ou i derivats, lactosa, marisc...)

ELS MENÚS S'ELABOREN SEGUINT LES RECOMANACIONS DE LA GUIA DE L'ALIMENTACIÓ SALUDABLE EN L'ETAPA ESCOLAR - GenCat (2022)



MENÚ COLE SENSE GLUTEN: SETEMBRE 2026 (MARE DE DÉU DEL ROSER)

Dietista - Nutricionista
Leyre Revilla Valle
CAT000160

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
	1 Festa	2 Festa	3 Festa	4 Festa
7 Festa	8 Festa	9 Amanida de lleties amb ou i arròs (panis, arròs, lleties, tonyina) Pollastre al forn amb verdures Fruita del temps	10 Bròcoli, pastanaga i patata Trita francesa amb amanida logurt natural sense sucre	11 Festa
14 Crema mediterrànea (carbassa, carbassó i porro) Pernilets de pollastre amb xampinyons Fruita del temps	15 Amanida de bajoca (our dur, pastanaga, pernil dolç) Hamburguesa de llegums y verdures amb patata al forn Fruita del temps	16 Amanida de pasta s/gluten (panis, tonyina, olives, pastanga) Trita de carbassó amb amanida logurt natural sense sucre	17 Arròs amb tomàquet cassolà Salmó al forn amb amanida Fruita del temps	18 Amanida de cigrons (our dur, tonyina, pebrot) Lluç empanat s/gluten amb amanida Fruita del temps
21 Lleties estofades amb carn i verdures Trita de tonyina amb amanida Fruita del temps	22 Crema de carbassó Cua de rap adobada verdures saltejades logurt natural sense sucre	23 Amanida d'arròs (panis, pèsols, tonyina, olives) Gall d'indi amb tomàquet amanit Fruita del temps	24 Coliflor amb patata Mandonguilles de verdures i llegums Fruita del temps	25 Macarrons a la bolonyesa s/gluten Pollastre amb amanida Fruita del temps
28 Crema de carbassa (ceba, porro, carabassó i carbassa) Porc saltejat amb llegums logurt natural sense sucre	29 Cigrons a la hortelana Pollastre empanat amb amanida Fruita del temps	30 Espaguetis saltejats amb verdures Bacallà amb tomàquet Fruita del temps		

MÉS QUE BO CÀTERING, S.L.
NIF - B55532766
C/ Onze de Setembre, 21 - Cantonada Santiago Rosiñol, 18 43480 VILA-SECA
Telèfon 977 38 38 40 - Mòbil 608 32 24 86
Email: info@mesquebocatering.cat - Web: www.mesquebocatering.cat
Nº Registre Sanitari: 26.12793/T
RSIPAC: 26.06817/CAT

S'utilitza oli d'oliva verge extra per amanir
S'ofereix aigua i una porció de pa integral a cada àpat
Elaborem tota classe de menús adaptats a les situacions de cada comensal, intoleràncies, al·lèrgies... (fruits secs, gluten, fructosa, APLV, fruites, llegums, ou i derivats, lactosa, marisc...)
ELS MENÚS S'ELABOREN SEGUINT LES RECOMANACIONS DE LA GUIA DE L'ALIMENTACIÓ SALUDABLE EN L'ETAPA ESCOLAR - GenCat (2022)



MENÚ COLE SENSE AVPL: SETEMBRE 2026 (MARE DE DÉU DEL ROSER)

Dietista - Nutricionista
Leyre Revilla Valle
CAT000160

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
	1 Festa	2 Festa	3 Festa	4 Festa
7 Festa	8 Festa	9 Amanida de lleties amb ou i arròs (panis, arròs, lleties, tonyina) Pollastre al forn amb verdures Fruita del temps	10 Bròcoli, pastanaga i patata Trita francesa amb amanida logurt vegetal	11 Festa
14 Crema mediterrànea (carbassa, carbassó i porro) Pernilets de pollastre amb xampinyons Fruita del temps	15 Amanida de bajoca (our dur, pastanaga, pernil dolç) Hamburguesa de llegums y verdures amb patata al forn Fruita del temps	16 Amanida de pasta (panis, tonyina, olives, pastanga) Trita de carbassó amb amanida logurt vegetal	17 Arròs amb tomàquet cassolà Salmó al forn amb amanida Fruita del temps	18 Amanida de cigrons (our dur, tonyina, pebrot) Lluç empanat amb amanida Fruita del temps
21 Lleties estofades amb carn i verdures Trita de tonyina amb amanida Fruita del temps	22 Crema de carbassó Cua de rap adobada verdures saltejades logurt vegetal	23 Amanida d'arròs (panis, pèsols, tonyina, olives) Gall d'indi amb tomàquet amanit Fruita del temps	24 Coliflor amb patata Mandonguilles de verdures i llegums Fruita del temps	25 Macarrons a la bolonyesa Pollastre amb amanida Fruita del temps
28 Crema de carbassa (ceba, porro, carabassó i carbassa) Porc saltejat amb llegums logurt vegetal	29 Cigrons a la hortelana Pollastre empanat amb amanida Fruita del temps	30 Espaguetis saltejats amb verdures Bacallà amb tomàquet Fruita del temps		

MÉS QUE BO CÀTERING, S.L.
NIF - B55532766
C/ Onze de Setembre, 21 - Cantonada Santiago Rosiñol, 18 43480 VILA-SECA
Telèfon 977 38 38 40 - Mòbil 608 32 24 86
Email: info@mesquebocatering.cat - Web: www.mesquebocatering.cat
Nº Registre Sanitari: 26.12793/T
RSIPAC: 26.06817/CAT

S'utilitza oli d'oliva verge extra per amanir
S'ofereix aigua i una porció de pa integral a cada àpat
Elaborem tota classe de menús adaptats a les situacions de cada comensal, intoleràncies, al·lèrgies... (fruits secs, gluten, fructosa, APLV, fruites, llegums, ou i derivats, lactosa, marisc...)
ELS MENÚS S'ELABOREN SEGUINT LES RECOMANACIONS DE LA GUIA DE L'ALIMENTACIÓ SALUDABLE EN L'ETAPA ESCOLAR - GenCat (2022)



MENÚ COLE SENSE LACTOSA: SETEMBRE 2026 (MARE DE DÉU DEL ROSER)

Dietista - Nutricionista
Leyre Revilla Valle
CAT000160

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
	1 Festa	2 Festa	3 Festa	4 Festa
7 Festa	8 Festa	9 Amanida de lleties amb ou i arròs (panis, arròs, lleties, tonyina) Pollastre al forn amb verdures Fruita del temps	10 Bròcoli, pastanaga i patata Trita francesa amb amanida logurt vegetal o sense lactosa	11 Festa
14 Crema mediterrànea (carbassa, carbassó i porro) Pernilets de pollastre amb xampinyons Fruita del temps	15 Amanida de bajoca (our dur, pastanaga, pernil dolç) Hamburguesa de llegums y verdures amb patata al forn Fruita del temps	16 Amanida de pasta (panis, tonyina, olives, pastanga) Trita de carbassó amb amanida logurt vegetal o sense lactosa	17 Arròs amb tomàquet cassolà Salmó al forn amb amanida Fruita del temps	18 Amanida de cigrons (our dur, tonyina, pebrot) Lluç empanat amb amanida Fruita del temps
21 Lleties estofades amb carn i verdures Trita de tonyina amb amanida Fruita del temps	22 Crema de carbassó Cua de rap adobada verdures saltejades logurt vegetal o sense lactosa	23 Amanida d'arròs (panis, pèsols, tonyina, olives) Gall d'indi amb tomàquet amanit Fruita del temps	24 Coliflor amb patata Mandonguilles de verdures i llegums Fruita del temps	25 Macarrons a la bolonyesa Pollastre amb amanida Fruita del temps
28 Crema de carbassa (ceba, porro, carabassó i carbassa) Porc saltejat amb llegums logurt vegetal o sense lactosa	29 Cigrons a la hortalana Pollastre empanat amb amanida Fruita del temps	30 Espaguetis saltejats amb verdures Bacallà amb tomàquet Fruita del temps		

MÉS QUE BO CÀTERING, S.L.
NIF - B55532766
C/ Onze de Setembre, 21 - Cantonada Santiago Rosiñol, 18 43480 VILA-SECA
Telèfon 977 38 38 40 - Mòbil 608 32 24 86
Email: info@mesquebocatering.cat - Web: www.mesquebocatering.cat
Nº Registre Sanitari: 26.12793/T
RSIPAC: 26.06817/CAT

S'utilitza oli d'oliva verge extra per amanir
S'ofereix aigua i una porció de pa integral a cada àpat
Elaborem tota classe de menús adaptats a les situacions de cada comensal, intoleràncies, al·lèrgies... (fruits secs, gluten, fructosa, APLV, fruites, llegums, ou i derivats, lactosa, marisc...)
ELS MENÚS S'ELABOREN SEGUINT LES RECOMANACIONS DE LA GUIA DE L'ALIMENTACIÓ SALUDABLE EN L'ETAPA ESCOLAR - GenCat (2022)



MENÚ COLE SENSE LACTOSA I LLEGUMS: SETEMBRE 2026 (MARE DE DÉU DEL ROSER)

Dietista - Nutricionista
Leyre Revilla Valle
CAT000160

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
	1 Festa	2 Festa	3 Festa	4 Festa
7 Festa	8 Festa	9 Amanida d'arròs amb ou i arròs (panis, arròs, tonyina) Pollastre al forn amb verdures Fruita del temps	10 Bròcoli, pastanaga i patata Trita francesa amb amanida logurt vegetal o sense lactosa	11 Festa
14 Crema mediterrànea (carbassa, carbassó i porro) Pernilets de pollastre amb xampinyons Fruita del temps	15 Amanida de bajoca (our dur, pastanaga, pernil dolç) Hamburguesa mixta amb patata al forn Fruita del temps	16 Amanida de pasta (panis, tonyina, olives, pastanga) Trita de carbassó amb amanida logurt vegetal o sense lactosa	17 Arròs amb tomàquet cassolà Salmó al forn amb amanida Fruita del temps	18 Amanida de patata (our dur, tonyina, pebrot) Lluç empanat amb amanida Fruita del temps
21 Espinacs saltejats amb patata i carn Trita de tonyina amb amanida Fruita del temps	22 Crema de carbassó Cua de rap adobada verdures saltejades logurt vegetal o sense lactosa	23 Amanida d'arròs (panis, pèsols, tonyina, olives) Gall d'indi amb tomàquet amanit Fruita del temps	24 Coliflor amb patata Mandonguilles amb salsa Fruita del temps	25 Macarrons a la bolonyesa Pollastre amb amanida Fruita del temps
28 Crema de carbassa (ceba, porro, carabassó i carbassa) Porc saltejat amb llegums logurt vegetal o sense lactosa	29 Quinoa a la hortelana Pollastre empanat amb amanida Fruita del temps	30 Espaguetis saltejats amb verdures Bacallà amb tomàquet Fruita del temps		

MÉS QUE BO CÀTERING, S.L.
NIF - B55532766

C/ Onze de Setembre, 21 - Cantonada Santiago Rosiñol, 18 43480 VILA-SECA
Telèfon 977 38 38 40 - Mòbil 608 32 24 86

Email: info@mesquebocatering.cat - Web: www.mesquebocatering.cat

Nº Registre Sanitari: 26.12793/T

RSIPAC: 26.06817/CAT

S'utilitza oli d'oliva verge extra per amanir

S'ofereix aigua i una porció de pa integral a cada àpat

Elaborem tota classe de menús adaptats a les situacions de cada comensal, intoleràncies, al·lèrgies... (fruits secs, gluten, fructosa, APLV, fruites, llegums, ou i derivats, lactosa, marisc...)

ELS MENÚS S'ELABOREN SEGUINT LES RECOMANACIONS DE LA GUIA DE L'ALIMENTACIÓ SALUDABLE EN L'ETAPA ESCOLAR - GenCat (2022)



MENÚ COLE SENSE FRUCTOSA I SORBITOL: SETEMBRE 2026 (MARE DE DÉU DEL ROSER)

Dietista - Nutricionista
Leyre Revilla Valle
CAT000160

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
	1 Festa	2 Festa	3 Festa	4 Festa
7 Festa	8 Festa	9 Amanida d'arròs amb ou i arròs (arròs, tonyina) Pollastre al forn amb verdures Fruita del temps	10 Bròcoli i patata Truita francesa amb amanida logurt vegetal o sense lactosa	11 Festa
14 Crema de carbassó (carbassó i espinacs) Pernilets de pollastre amb tomàquet al forn Fruita del temps	15 Amanida de bajoca (our dur, pernil dolç) Hamburguesa mixta amb patata al forn Fruita del temps	16 Amanida de pasta (tonyina, olives) Truita de carbassó amb amanida logurt vegetal o sense lactosa	17 Arròs amb tomàquet cassolà Salmó al forn amb amanida Fruita del temps	18 Amanida de patata (our dur, tonyina) Lluç empanat amb amanida Fruita del temps
21 Espinacs saltejats amb patata i carn Truita de tonyina amb amanida Fruita del temps	22 Crema de carbassó Cua de rap verdures saltejades logurt vegetal o sense lactosa	23 Amanida d'arròs (tonyina, olives) Gall d'indi amb tomàquet amanit Fruita del temps	24 Coliflor amb patata Mandonguilles amb salsa especial Fruita del temps	25 Macarrons especials amb carn Pollastre amb amanida Fruita del temps
28 Crema de bròqui (bròqui, patata) Porc saltejat amb llegums logurt vegetal o sense lactosa	29 Quinoa a la hortelana (carbassó i beicon) Pollastre empanat amb amanida Fruita del temps	30 Espaguetis saltejats amb verdures (carbassó, espinacs) Bacallà amb tomàquet Fruita del temps		

MÉS QUE BO CÀTERING, S.L.
NIF - B55532766

C/ Onze de Setembre, 21 - Cantonada Santiago Rosiñol, 18 43480 VILA-SECA
Telèfon 977 38 38 40 - Mòbil 608 32 24 86
Email: info@mesquebocatering.cat - Web: www.mesquebocatering.cat
Nº Registre Sanitari: 26.12793/T
RSIPAC: 26.06817/CAT

S'utilitza oli d'oliva verge extra per amanir

S'ofereix aigua i una porció de pa integral a cada àpat

Elaborem tota classe de menús adaptats a les situacions de cada comensal, intoleràncies, al·lèrgies... (fruits secs, gluten, fructosa, APLV, fruites, llegums, ou i derivats, lactosa, marisc...)

ELS MENÚS S'ELABOREN SEGUINT LES RECOMANACIONS DE LA GUIA DE L'ALIMENTACIÓ SALUDABLE EN L'ETAPA ESCOLAR - GenCat (2022)



MENÚ COLE HALAL: SETEMBRE 2026 (MARE DE DÉU DEL ROSER)

Dietista - Nutricionista
Leyre Revilla Valle
CAT000160

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
	1 Festa	2 Festa	3 Festa	4 Festa
7 Festa	8 Festa	9 Amanida de lleties amb ou i arròs (panis, arròs, lleties, tonyina) Pollastre al forn amb verdures Fruita del temps	10 Bròcoli, pastanaga i patata Trita francesa amb amanida logurt natural sense sucre	11 Festa
14 Crema mediterrànea (carbassa, carbassó i porro) Pernilets de pollastre amb xampinyons Fruita del temps	15 Amanida de bajoca (our dur, pastanaga) Hamburguesa de llegums y verdures amb patata al forn Fruita del temps	16 Amanida de pasta (panis, tonyina, olives, pastanga) Trita de carbassó amb amanida logurt natural sense sucre	17 Arròs amb tomàquet cassolà Salmó al forn amb amanida Fruita del temps	18 Amanida de cigrons (our dur, tonyina, pebrot) Lluç empanat amb amanida Fruita del temps
21 Lleties estofades amb carn i verdures Trita de tonyina amb amanida Fruita del temps	22 Crema de carbassó Cua de rap adobada logurt natural sense sucre	23 Amanida d'arròs (panis, pèsols, tonyina, olives) Gall d'indi amb tomàquet amanit Fruita del temps	24 Coliflor amb patata Mandonguilles de verdures i llegums Fruita del temps	25 Macarrons a la bolonyesa Nuggets de pollastre amb amanida Fruita del temps
28 Crema de carbassa (ceba, porro, carabassó i carbassa) Porc saltejat amb llegums logurt natural sense sucre	29 Cigrons a la hortalana Pollastre empanat amb amanida Fruita del temps	30 Espaguetis saltejats amb verdures Bacallà amb tomàquet Fruita del temps		

MÉS QUE BO CÀTERING, S.L.
NIF - B55532766

C/ Onze de Setembre, 21 - Cantonada Santiago Rosiñol, 18 43480 VILA-SECA
Telèfon 977 38 38 40 - Mòbil 608 32 24 86

Email: info@mesquebocatering.cat - Web: www.mesquebocatering.cat

Nº Registre Sanitari: 26.12793/T

RSIPAC: 26.06817/CAT

S'utilitza oli d'oliva verge extra per amanir

S'ofereix aigua i una porció de pa integral a cada àpat

Elaborem tota classe de menús adaptats a les situacions de cada comensal, intoleràncies, al·lèrgies... (fruits secs, gluten, fructosa, APLV, fruites, llegums, ou i derivats, lactosa, marisc...)

ELS MENÚS S'ELABOREN SEGUINT LES RECOMANACIONS DE LA GUIA DE L'ALIMENTACIÓ SALUDABLE EN L'ETAPA ESCOLAR - GenCat (2022)



MENÚ COLE SENSE CARN: SETEMBRE 2026 (MARE DE DÉU DEL ROSER)

Dietista - Nutricionista
Leyre Revilla Valle
CAT000160

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
	1 Festa	2 Festa	3 Festa	4 Festa
7 Festa	8 Festa	9 Amanida de lleties amb ou i arròs (panis, arròs, lleties, tonyina) Salmó al forn amb verdures Fruita del temps	10 Bròcoli, pastanaga i patata Trita francesa amb amanida logurt natural sense sucre	11 Festa
14 Crema mediterrànea (carbassa, carbassó i porro) Bacallà amb xampinyons Fruita del temps	15 Amanida de bajoca (our dur, pastanaga, tonyina) Hamburguesa de llegums y verdures amb patata al forn Fruita del temps	16 Amanida de pasta (panis, tonyina, olives, pastanga) Trita de carbassó amb amanida logurt natural sense sucre	17 Arròs amb tomàquet cassolà Salmó al forn amb amanida Fruita del temps	18 Amanida de cigrons (our dur, tonyina, pebrot) Lluç empanat amb amanida Fruita del temps
21 Lleties estofades amb verdures Trita de tonyina amb amanida Fruita del temps	22 Crema de carbassó Cua de rap adobada amb verdures saltejades logurt natural sense sucre	23 Amanida d'arròs (panis, pèsols, tonyina, olives) Tilapia amb tomàquet amanit Fruita del temps	24 Coliflor amb patata Mandonguilles de verdures i llegums Fruita del temps	25 Macarrons amb tonyina Nuggets de peix amb amanida Fruita del temps
28 Crema de carbassa (ceba, porro, carabassó i carbassa) Salmó saltejat amb llegums logurt natural sense sucre	29 Cigrons a la hortalana Lluç empanada amb amanida Fruita del temps	30 Espaguetis saltejats amb verdures Bacallà amb tomàquet Fruita del temps		

MÉS QUE BO CÀTERING, S.L.
NIF - B55532766
C/ Onze de Setembre, 21 - Cantonada Santiago Rosiñol, 18 43480 VILA-SECA
Telèfon 977 38 38 40 - Mòbil 608 32 24 86
Email: info@mesquebocatering.cat - Web: www.mesquebocatering.cat
Nº Registre Sanitari: 26.12793/T
RSIPAC: 26.06817/CAT

S'utilitza oli d'oliva verge extra per amanir
S'ofereix aigua i una porció de pa integral a cada àpat
Elaborem tota classe de menús adaptats a les situacions de cada comensal, intoleràncies, al·lèrgies... (fruits secs, gluten, fructosa, APLV, fruites, llegums, ou i derivats, lactosa, marisc...)
ELS MENÚS S'ELABOREN SEGUINT LES RECOMANACIONS DE LA GUIA DE L'ALIMENTACIÓ SALUDABLE EN L'ETAPA ESCOLAR - GenCat (2022)



MENÚ COLE SENSE OU: SETEMBRE 2026 (MARE DE DÉU DEL ROSER)

Dietista - Nutricionista
Leyre Revilla Valle
CAT000160

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
	1 Festa	2 Festa	3 Festa	4 Festa
7 Festa	8 Festa	9 Amanida de lleties amb arròs (panis, arròs, lleties, tonyina) Pollastre al forn amb verdures Fruita del temps	10 Bròcoli, pastanaga i patata Lluç amb amanida logurt natural sense sucre	11 Festa
14 Crema mediterrànea (carbassa, carbassó i porro) Pernilets de pollastre amb xampinyons Fruita del temps	15 Amanida de bajoca (pastanaga, pernil dolç) Hamburguesa de llegums y verdures amb patata al forn Fruita del temps	16 Amanida de pasta (panis, tonyina, olives, pastanga) Bacallà amb amanida logurt natural sense sucre	17 Arròs amb tomàquet cassolà Salmó al forn amb amanida Fruita del temps	18 Amanida de cigrons (tonyina, pebrot) Lluç empanat amb amanida Fruita del temps
21 Lleties estofades amb carn i verdures Tilapia amb amanida Fruita del temps	22 Crema de carbassó Cua de rap adobada amb verdures saltejades logurt natural sense sucre	23 Amanida d'arròs (panis, pèsols, tonyina, olives) Gall d'indi amb tomàquet amanit Fruita del temps	24 Coliflor amb patata Mandonguilles de verdures i llegums Fruita del temps	25 Macarrons a la bolonyesa Nuggets de pollastre amb amanida Fruita del temps
28 Crema de carbassa (ceba, porro, carabassó i carbassa) Gall d'indi saltejat amb llegums logurt natural sense sucre	29 Cigrons a la hortalana Pollastre empanat amb amanida Fruita del temps	30 Espaguetis saltejats amb verdures Bacallà amb tomàquet Fruita del temps		

MÉS QUE BO CÀTERING, S.L.
NIF - B55532766

C/ Onze de Setembre, 21 - Cantonada Santiago Rosiñol, 18 43480 VILA-SECA
Telèfon 977 38 38 40 - Mòbil 608 32 24 86

Email: info@mesquebocatering.cat - Web: www.mesquebocatering.cat

Nº Registre Sanitari: 26.12793/T

RSIPAC: 26.06817/CAT

S'utilitza oli d'oliva verge extra per amanir

S'ofereix aigua i una porció de pa integral a cada àpat

Elaborem tota classe de menús adaptats a les situacions de cada comensal, intoleràncies, al·lèrgies... (fruits secs, gluten, fructosa, APLV, fruites, llegums, ou i derivats, lactosa, marisc...)

ELS MENÚS S'ELABOREN SEGUINT LES RECOMANACIONS DE LA GUIA DE L'ALIMENTACIÓ SALUDABLE EN L'ETAPA ESCOLAR - GenCat (2022)