

Menú sense sorbitol

Menú setembre 2026

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
7 	8 Arròs amb salsa de tomàquet casolà Cordon bleu amb VERDURES A LA PLANXA Fruita de temporada	9 PASTA SENSE GLUTEN amb tonyina i TOMÀQUET CASOLÀ Lluç al forn amb VERDURES Fruita de temporada	10 Patata amb bajoca al vapor Daus de pollastre estofats amb verdures, curry i couscous al vapor Fruita de temporada	11 Festiu
14 PASTA SENSE GLUTEN al pesto POLLASTRE A LA PLANXA amb hummus de cigrons Fruita de temporada	15 Arròs caldós amb daus de gall dindi Castanyola al forn amb VERDURES A LA PLANXA logurt natural	16 Amanida de cigrons (ou, tonyina, pebrots verd i vermell) Aletes de pollastre al forn Fruita de temporada	17 Bròquil amb patata al vapor Llenguado AL FORN Fruita de temporada	18 Crema freda de carabassó i porro Truita de patata al forn amb VERDURES A LA PLANXA Fruita de temporada
21 Crema de verdures de temporada Macarrons amb bolonyesa vegetal (soja texturitzada) Fruita de temporada	22 Llenties ecològiques guisades amb verdures Truita francesa al forn amb VERDURES A LA PLANXA Fruita de temporada	23 Arròs saltejat amb verdures i bolets Filet de bacallà al forn amb samfaina logurt natural	24 Mongeta verda amb patata al vapor Fricandó de vedella Fruita de temporada	25 Empedrat de fesols amb bacallà Pollastre rostit al forn Fruita de temporada
28 Variet de verdures al vapor amb patata Pollastre A LA PLANXA VERDURES A LA PLANXA Fruita de temporada	29 Brou de carn casolà amb cigrons i arròs Peix fresc al forn Fruita de temporada	30 Mongeta verda amb patata al vapor Gall dindi a la planxa VERDURES A LA PLANXA Fruita de temporada	<i>L'empresa prioritza l'ús d'aliments frescos, de temporada i provinents de canals curts de distribució. Cada dia es serveix pa integral. Tots els nostres menús poden contenir al·lèrgens, excepte els menús especials adaptats. El menú pot estar subjecte a modificacions segons disponibilitat de productes.</i>	