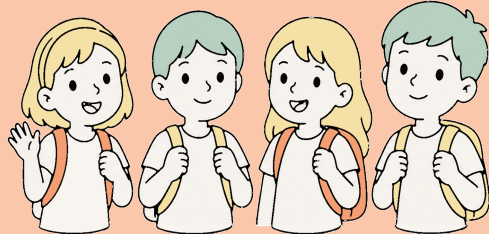


# Menú setembre 2026

ESCOLA CARME AUGUET / SENSE CARN

# ReCrea

Gastronomia col·lectiva

| Dilluns                                                                                                                                             | Dimarts                                                                                                                                                                                        | Dimecres                                                                                                                                                                                    | Dijous                                                                                                                                                             | Divendres                                                                                                                          |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                                     | <p>Crema de carbassó ecològica</p> <p>Mongetes seques estofades</p> <p>Fruita de temporada</p> <p>8</p>                                                                                        | <p>Amanida de patata</p> <p><b>Peix</b> al forn amb enciam maravella i remolatxa</p> <p>Fruita ecològica de temporada</p> <p>9</p>                                                          | <p>Cigrons estofats amb pebrot i ceba</p> <p>Truita d'albergínia amb enciam de fulla de roure, olives i blat de moro</p> <p>Iogurt natural La Fageda</p> <p>10</p> | <p><b>Festiu: La Diada</b></p> <p>11</p>                                                                                           |
| <p>Pèsols saltats amb <b>ceba s/pernil</b></p> <p>Truita de patates amb pastanaga ratllada</p> <p>Fruita ecològica de temporada</p> <p>14</p>       | <p>Amanida de pasta (pastanaga, blat de moro i cogombre)</p> <p>Lloms de llúcera amb all i julivert, enciam, remolatxa i pipes</p> <p>Fruita de temporada</p> <p>15</p>                        | <p>Amanida d'arròs integral (tomàquet, olives i blat de moro)</p> <p><b>Truita a la francesa</b> amb amanida de fruita (enciam, pinya i poma)</p> <p>Iogurt natural La Fageda</p> <p>16</p> | <p>Crema de porros</p> <p>Fideuà de verdures i llegum</p> <p>Fruita de temporada</p> <p>17</p>                                                                     | <p>Mongeta tendra amb patata</p> <p><b>Ous durs</b> amb samfaina</p> <p>Fruita ecològica de temporada</p> <p>18</p>                |
| <p>Crema d'estiu ecològica</p> <p>Tallarines amb bolonyesa vegetal casolana</p> <p>Fruita de temporada</p> <p>21</p>                                | <p>Arròs amb sofregit casolà de tomàquet i verdures (ceba i carbassó)</p> <p>Truita a la francesa amb blat de moro, remolatxa i api ratllat</p> <p>Fruita ecològica de temporada</p> <p>22</p> | <p>Macarrons integrals amb salsa de verdures</p> <p><b>Peix</b> al forn amb col llombarda i enciam</p> <p>Poma al forn</p> <p>23</p>                                                        | <p>Amanida russa amb maionesa (opcional)</p> <p>Hamburguesa vegetal al forn amb enciam llarg i cogombre</p> <p>Iogurt natural La Fageda</p> <p>24</p>              | <p>Llenties saltades amb pebrots de colors i ceba</p> <p>Salmó al forn amb xips</p> <p>Fruita ecològica de temporada</p> <p>25</p> |
| <p>Espaguetis integrals a la napolitana</p> <p><b>Truita a la francesa</b> amb cogombre i olives</p> <p>Fruita ecològica de temporada</p> <p>28</p> | <p>Amanida de patata</p> <p>Llimanda amb salsa marinera</p> <p>Fruita de temporada</p> <p>29</p>                                                                                               | <p>Crema de pèsols amb crostons de pa</p> <p>Truita de formatge amb cogombre amanit i blat de moro</p> <p>Fruita ecològica de temporada</p> <p>30</p>                                       |                                                                               |                                                                                                                                    |

Pa blanc cada dia i pa integral mínim 2 dies/setmana. / Plats amanits amb oli d'oliva verge extra. / Elaborat amb sal iodada en quantitat mínima.

De Temporada: síndria, meló, préssec, poma, nectarines, plàtans, prunes, ceba, mongeta verda, enciam, tomàquet, pastanaga, pebrot, albergínia, carbassó, cogombre.

