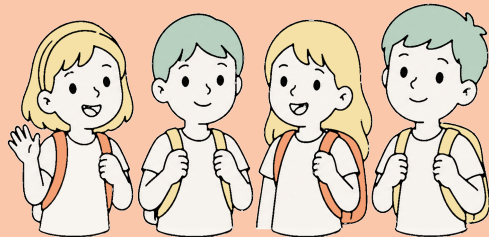


Menú setembre 2026

ESCOLA CARME AUGUET / SENSE GLUTEN

ReCrea

Gastronomia col·lectiva

Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
	Crema de carbassó ecològica Mongetes seques estofades Fruita de temporada 8	Amanida de patata Llom de proximitat al forn amb enciam maravella i remolatxa Fruita ecològica 9	Cigrons estofats amb pebrot i ceba Truita d'albergínia amb enciam de fulla de roure, olives i blat de moro Iogurt natural La Fageda 10	Festiu: La Diada 11
Pèsols saltats amb pernil Truita de patates amb pastanaga ratllada Fruita ecològica 14	Amanida de pasta s/al·lèrgens (pastanaga, blat de moro i cogombre) Lloms de llúcera amb all i julivert, enciam, remolatxa i pipes Fruita de temporada 15	Amanida d'arròs integral (tomàquet, olives i blat de moro) Pernilets de pollastre de proximitat al forn amb amanida de fruita (enciam, pinya i poma) Iogurt natural La Fageda 16	Crema de porros Fideuà de verdures i llegum s/gluten (pasta s/al·lèrgens) Fruita de temporada 17	Mongeta tendra amb patata Mandonguilles de vedella s/enfarinar amb samfaina Fruita ecològica 18
Crema d'estiu ecològica Pasta s/al·lèrgens amb bolonyesa de carn casolana s/al·lèrgens Fruita de temporada 21	Arròs amb sofregit casolà de tomàquet i verdures (ceba i carbassó) Truita a la francesa amb blat de moro, remolatxa i api ratllat Fruita ecològica 22	Pasta s/al·lèrgens amb salsa de verdures Contracuixa de pollastre de proximitat al forn amb col llombarda i enciam Poma ecològica al forn 23	Amanida russa amb maionesa (opcional) Truita a la francesa amb enciam llarg i cogombre Iogurt natural La Fageda 24	Cigrons saltats amb pebrots de colors i ceba Salmó s/enfarinar al forn amb xips Fruita ecològica 25
Pasta s/al·lèrgens a la napolitana Carn de porc de proximitat al forn amb cogombre i olives Fruita ecològica 28	Amanida de patata Llimanda s/enfarinar al forn amb salsa marinera Fruita de temporada 29	Crema de pèsols s/crostons Truita de formatge amb cogombre amanit i blat de moro Fruita ecològica 30		

Pa sense gluten. / 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.