



Consell Comarcal
del Ripollès

IE MESTRE ANDREU

SETEMBRE 2026

DIETA:

BASAL

DILLUNS

7

DIMARTS

8

Amanida de pasta integral (tomàquet,
pastanaga i blat de moro)
Llonganisseta de porc al forn
Enciam amb olives
Fruita del temps

DIMECRES

9

Arròs amb salsa de tomàquet
Lluç al forn amb llit de patata, ceba i
carbassó
Fruita del temps

DIJOUS

10

Mongeta tendra amb patata
Truita de carbassó
Enciam i blat de moro
logurt natural La Fageda

DIVENDRES

11

Festiu

14

Festiu

15

Festiu

16

Crema freda de porro amb crostonets de pa
Macarrons integrals amb bolonyesa de
llegums
Fruita del temps

17

Amanida de cigrons
(ceba, tomàquet, pastanaga i pebrot)
Hamburguesa de coliflor i formatge
Enciam amb olives
logurt natural La Fageda

18

Sopa de verdures amb pasta
(porro, nap, api i pastanaga)
Daus de gall dindi al forn
Tomàquet amanit
Fruita del temps

21

Crema de pastanaga
Estofat de xai
(patata, pastanaga i pèsols)
Fruita del temps

22

Crema freda de carbassa
Cigrons amb verduretes (api, porro, ceba i
patata)
Fruita del temps

23

Mongetes seques estofades amb verdures
Ous durs amb salsa de tomàquet
Enciam i olives
Fruita del temps

24

Macarrons amb salsa pesto
Salmó al forn
Enciam i pastanaga
logurt natural La Fageda

25

Arròs amb verdures (albergínia, ceba,
carbassó i pastanaga)
Pollastre al forn
Amb enciam i blat de moro
Fruita del temps

28

Arròs amb tomàquet
Truita de patates
Enciam i blat de moro
Fruita del temps

29

Amanida de lleties (ceba, all, tomàquet,
pastanaga i pebrot)
Arròs integral a la camperola
Fruita del temps

30

Sopa de pollastre amb fideus
Pollastre a la planxa
Enciam i tomàquet
Fruita del temps

*Amanit i/o cuinat amb oli d'oliva
*Fregits cuinats amb oli girasol alt oleic
*logurt natural LAFAGEDA
*Pa integral de proximitat
*Pastes i arròs integral
*Aigua ultrafiltrada
* EN EL CAS DE MODIFICAR EL MENÚ
ES COMUNICARÀ A LES FAMÍLIES



Consell Comarcal
del Ripollès

IE MESTRE ANDREU

SETEMBRE 2026

DIETA:

SENSE ALBERGINIA

DILLUNS

7

DIMARTS

8

Amanida de pasta integral (tomàquet,
pastanaga i blat de moro)
Llonganisseta de porc al forn
Enciam amb olives
Fruita del temps

DIMECRES

9

Arròs amb salsa de tomàquet
Lluç al forn amb llit de patata, ceba i
carbassó
Fruita del temps

DIJOUS

10

Mongeta tendra amb patata
Truita de carbassó
Enciam i blat de moro
logurt natural La Fageda

DIVENDRES

11

Festiu

14

Festiu

15

Festiu

16

Crema freda de porro amb crostonets de pa
Macarrons integrals amb bolonyesa de
llegums
Fruita del temps

17

Amanida de cigrons
(ceba, tomàquet, pastanaga i pebrot)
Hamburguesa de coliflor i formatge
Enciam amb olives
logurt natural La Fageda

18

Sopa de verdures amb pasta
(porro, nap, api i pastanaga)
Daus de gall dindi al forn
Tomàquet amanit
Fruita del temps

21

Crema de pastanaga
Estofat de xai
(patata, pastanaga i pèsols)
Fruita del temps

22

Crema freda de carbassa
Cigrons amb verduretes (api, porro, ceba i
patata)
Fruita del temps

23

Mongetes seques estofades amb verdures
(s/alberginia)
Ous durs amb salsa de tomàquet
Enciam i olives
Fruita del temps

24

Macarrons amb salsa pesto
Salmó al forn
Enciam i pastanaga
logurt natural La Fageda

25

Arròs amb verdures (ceba, carbassó i
pastanaga)
Pollastre al forn
Amb enciam i blat de moro
Fruita del temps

28

Arròs amb tomàquet
Truita de patates
Enciam i blat de moro
Fruita del temps

29

Amanida de lleties (ceba, all, tomàquet,
pastanaga i pebrot)
Arròs integral a la camperola (s/alberginia)
Fruita del temps

30

Sopa de pollastre amb fideus
Pollastre a la planxa
Enciam i tomàquet
Fruita del temps

*Amanit i/o cuinat amb oli d'oliva
*Fregits cuinats amb oli girasol alt oleic
*logurt natural LAFAGEDA
*Pa integral de proximitat
*Pastes i arròs integral
*Aigua ultrafiltrada
* EN EL CAS DE MODIFICAR EL MENÚ
ES COMUNICARÀ A LES FAMÍLIES



Consell Comarcal
del Ripollès

IE MESTRE ANDREU

SETEMBRE 2026

DIETA:

SENSE CARN I LLET

DILLUNS

7

DIMARTS

8

Amanida de pasta integral (tomàquet,
pastanaga i blat de moro)
Truita a la francesa
Enciam amb olives
Fruita del temps

DIMECRES

9

Arròs amb salsa de tomàquet
Lluç al forn amb llit de patata, ceba i
carbassó
Fruita del temps

DIJOUS

10

Mongeta tendra amb patata
Truita de carbassó
Enciam i blat de moro
Fruita del temps

DIVENDRES

11

Festiu

14

Festiu

15

Festiu

16

**Crema freda de porro (s/llet) amb
crostonets de pa**
Macarrons integrals amb bolonyesa de
llegums
Fruita del temps

17

Amanida de cigrons
(ceba, tomàquet, pastanaga i pebrot)
Truita francesa
Enciam amb olives
Fruita del temps

18

Sopa de verdures amb pasta
(porro, nap, api i pastanaga)
Truita a la francesa
Tomàquet amanit
Fruita del temps

21

Crema de pastanaga (s/llet)
Pèsols a l'allet
Enciam i pastanaga
Fruita del temps

22

Crema freda de carbassa (s/llet)
Cigrons amb verdures (api, porro, ceba i
patata)
Fruita del temps

23

Mongetes seques estofades amb verdures
Ous durs amb salsa de tomàquet
Enciam i olives
Fruita del temps

24

Macarrons amb salsa de tomàquet
Salmó al forn
Enciam i pastanaga
Fruita del temps

25

Arròs amb verdures (albergínia, ceba,
carbassó i pastanaga)
Truita a la francesa
Amb enciam i blat de moro
Fruita del temps

28

Arròs amb tomàquet
Truita de patates
Enciam i blat de moro
Fruita del temps

29

Amanida de lleties (ceba, all, tomàquet,
pastanaga i pebrot)
Arròs integral a la camperola
Fruita del temps

30

Sopa de verdures amb fideus
Truita de carbassó
Enciam i tomàquet
Fruita del temps

*Amanit i/o cuinat amb oli d'oliva
*Fregits cuinats amb oli girasol alt oleic
*Iogurt natural LAFAGEDA
*Pa integral de proximitat
*Pastes i arròs integral
*Aigua ultrafiltrada
* EN EL CAS DE MODIFICAR EL MENÚ
ES COMUNICARÀ A LES FAMÍLIES



Consell Comarcal
del Ripollès

IE MESTRE ANDREU

SETEMBRE 2026

DIETA:

SENSE FRUCTOSA

DILLUNS

7

DIMARTS

8

Amanida de pasta integral (tomàquet,
pastanaga i blat de moro)
Llonganisseta de porc al forn
Enciam amb olives
Fruita del temps

DIMECRES

9

Arròs amb orenga
Lluç al forn amb llit de patata, ceba i carbassó
Fruita del temps

DIJOUS

10

Mongeta tendra amb patata
Truita de carbassó
Enciam i blat de moro
Fruita del temps

DIVENDRES

11

Festiu

14

Festiu

15

Festiu

16

Crema freda de porro amb crostonets de pa
Pollastre al forn
Macarrons amb orenga
Fruita del temps

17

Amanida de cigrons
(ceba, tomàquet, pastanaga i pebrot)
Hamburguesa de coliflor i formatge
Enciam amb olives
logurt natural La Fageda

18

Sopa de verdures amb pasta
(porro, nap, api i pastanaga)
Daus de gall dindi al forn
Tomàquet amanit
Fruita del temps

21

Crema de pastanaga
Estofat de xai
(patata, pastanaga i pèsols)
Fruita del temps

22

Crema freda de meló amb pernil
Cigrons amb verdures (api, porro, ceba i
patata)
Fruita del temps

23

Mongetes seques estofades amb verdures
Ous durs amb oli i orenga
Enciam i olives
Fruita del temps

24

Macarrons amb oli i alfàbrega
Salmó al forn
Enciam i pastanaga
logurt natural La Fageda

25

Arros amb verdures (aibergínia, ceba,
carbassó i pastanaga)
Pollastre al forn
Amb enciam i blat de moro
Fruita del temps

28

Arròs amb tomàquet
Truita de patates
Enciam i blat de moro
Fruita del temps

29

Amanida de llençies (ceba, all, tomàquet,
pastanaga i pebrot)
Arròs integral a la camperola
Fruita del temps

30

Sopa de pollastre amb fideus
Pollastre a la planxa
Enciam i tomàquet
Fruita del temps

*Amanit i/o cuinat amb oli d'oliva
*Fregits cuinats amb oli girasol alt oleic
*logurt natural LAFAGEDA
*Pa integral de proximitat
*Pastes i arròs integral
*Aigua ultrafiltrada
* EN EL CAS DE MODIFICAR EL MENÚ
ES COMUNICARÀ A LES FAMÍLIES



Consell Comarcal
del Ripollès

IE MESTRE ANDREU

SETEMBRE 2026

DIETA:

SENSE FRUITS SECS

DILLUNS

7

DIMARTS

8

Amanida de pasta integral (s/FS)
(tomàquet, pastanaga i blat de moro)
Longanisseta de porc al forn
Enciam amb olives
Fruita del temps

DIMECRES

9

Arròs amb salsa de tomàquet
Lluç al forn amb llit de patata, ceba i
carbassó
Fruita del temps

DIJOUS

10

Mongeta tendra amb patata
Truita de carbassó
Enciam i blat de moro
logurt natural La Fageda

DIVENDRES

11

Festiu

14

Festiu

15

Festiu

16

Crema freda de porro

Macarrons integrals amb bolonyesa de
llegums
Fruita del temps

17

Amanida de cigrons
(ceba, tomàquet, pastanaga i pebrot)
Hamburguesa de coliflor i formatge
Enciam amb olives
logurt natural La Fageda

18

Sopa de verdures amb pasta (s/FS)
(porro, nap, api i pastanaga)
Daus de gall dindi al forn
Tomàquet amanit
Fruita del temps

21

Crema de pastanaga
Estofat de xai
(patata, pastanaga i pèsols)
Fruita del temps

22

Crema freda de carbassa
Cigrons amb verdures (api, porro, ceba i
patata)
Fruita del temps

23

Mongetes seques estofades amb verdures
Ous durs amb salsa de tomàquet
Enciam i olives
Fruita del temps

24

Macarrons amb salsa de tomàquet
Salmó al forn
Enciam i pastanaga
logurt natural La Fageda

25

Arròs amb verdures (albergínia, ceba,
carbassó i pastanaga)
Pollastre al forn
Amb enciam i blat de moro
Fruita del temps

28

Arròs amb tomàquet
Truita de patates
Enciam i blat de moro
Fruita del temps

29

Amanida de lleties (ceba, all, tomàquet,
pastanaga i pebrot)
Arròs integral a la camperola
Fruita del temps

30

Sopa de pollastre amb fideus (s/FS)
Pollastre a la planxa
Enciam i tomàquet
Fruita del temps

*Amanit i/o cuinat amb oli d'oliva
*Fregits cuinats amb oli girasol alt oleic
*logurt natural LAFAGEDA
*Pa integral de proximitat
*Pastes i arròs integral
*Aigua ultrafiltrada
* EN EL CAS DE MODIFICAR EL MENÚ
ES COMUNICARÀ A LES FAMÍLIES



Consell Comarcal
del Ripollès

IE MESTRE ANDREU

SETEMBRE 2026

DIETA:

SENSE GLUTEN

DILLUNS

7

DIMARTS

8

Amanida de pasta integral (s/gluten)
(tomàquet, pastanaga i blat de moro)
Llonganisseta de porc al forn
Enciam amb olives
Fruita del temps

DIMECRES

9

Arròs amb salsa de tomàquet
Lluç al forn amb llit de patata, ceba i
carbassó
Fruita del temps

DIJOUS

10

Mongeta tendra amb patata
Truita de carbassó
Enciam i blat de moro
logurt natural La Fageda

DIVENDRES

11

Festiu

14

Festiu

15

Festiu

16

Crema freda de porro
Pollastre al forn
Enciam i blat de moro
Fruita del temps

17

Amanida de cigrons
(ceba, tomàquet, pastanaga i pebrot)
Truita francesa amb formatge
Enciam amb olives
logurt natural La Fageda

18

Sopa de verdures amb pasta (s/gluten)
(porro, nap, api i pastanaga)
Daus de gall dindi al forn
Tomàquet amanit
Fruita del temps

21

Crema de pastanaga
Estofat de xai
(patata, pastanaga i pèsols)
Fruita del temps

22

Crema freda de carbassa
Cigrons amb verdures (api, porro, ceba i
patata)
Fruita del temps

23

Mongetes seques estofades amb verdures
Ous durs amb salsa de tomàquet
Enciam i olives
Fruita del temps

24

Macarrons (s/gluten) amb salsa pesto
Salmó al forn
Enciam i pastanaga
logurt natural La Fageda

25

Arròs amb verdures (albergínia, ceba,
carbassó i pastanaga)
Pollastre al forn
Amb enciam i blat de moro
Fruita del temps

28

Arròs amb tomàquet
Truita de patates
Enciam i blat de moro
Fruita del temps

29

Amanida de lleties (s/gluten) (ceba, all,
tomàquet, pastanaga i pebrot)
Arròs integral a la camperola
Fruita del temps

30

Sopa de pollastre amb fideus (s/gluten)
Pollastre a la planxa
Enciam i tomàquet
Fruita del temps

*Amanit i/o cuinat amb oli d'oliva
*Fregits cuinats amb oli girasol alt oleic
*logurt natural LAFAGEDA
*Pa integral de proximitat
*Pastes i arròs integral
*Aigua ultrafiltrada
* EN EL CAS DE MODIFICAR EL MENÚ
ES COMUNICARÀ A LES FAMÍLIES



Consell Comarcal
del Ripollès

IE MESTRE ANDREU

SETEMBRE 2026

DIETA:

SENSE PLV NO VEDELLA
I GLUTEN

DILLUNS

7

DIMARTS

8

Amanida de pasta integral (s/gluten)
(tomàquet, pastanaga i blat de moro)
Gall dindi al forn
Enciam amb olives
Fruita del temps

DIMECRES

9

Arròs amb salsa de tomàquet
Lluç al forn amb llet de patata, ceba i
carbassó
Fruita del temps

DIJOUS

10

Mongeta tendra amb patata
Truita de carbassó
Enciam i blat de moro
Fruita del temps

DIVENDRES

11

Festiu

14

Festiu

15

Festiu

16

Crema freda de porro
Pollastre al forn
Enciam i blat de moro
Fruita del temps

17

Amanida de cigrons
(ceba, tomàquet, pastanaga i pebrot)
Truita francesa
Enciam amb olives
Fruita del temps

18

Sopa de verdures amb pasta (s/gluten)
(porro, nap, api i pastanaga)
Daus de gall dindi al forn
Tomàquet amanit
Fruita del temps

21

Crema de pastanaga (s/llet)
Estofat de xai
(patata, pastanaga i pèsols)
Fruita del temps

22

Crema freda de carbassa (s/llet)
Cigrons amb verdures (api, porro, ceba i
patata)
Fruita del temps

23

Mongetes seques estofades amb verdures
Ous durs amb salsa de tomàquet
Enciam i olives
Fruita del temps

24

Macarrons (s/gluten) amb salsa de tomàquet
Salmó al forn
Enciam i pastanaga
Fruita del temps

25

Arròs amb verdures (albergínia, ceba,
carbassó i pastanaga)
Pollastre al forn
Amb enciam i blat de moro
Fruita del temps

28

Arròs amb tomàquet
Truita de patates
Enciam i blat de moro
Fruita del temps

29

Amanida de lleties (s/gluten) (ceba, all,
tomàquet, pastanaga i pebrot)
Arròs integral a la camperola
Fruita del temps

30

Sopa de pollastre amb fideus (s/gluten)
Pollastre a la planxa
Enciam i tomàquet
Fruita del temps

*Amanit i/o cuinat amb oli d'oliva
*Fregits cuinats amb oli girasol alt oleic
*Iogurt natural LAFAGEDA
*Pa integral de proximitat
*Pastes i arròs integral
*Aigua ultrafiltrada
* EN EL CAS DE MODIFICAR EL MENÚ
ES COMUNICARÀ A LES FAMÍLIES



Consell Comarcal
del Ripollès

IE MESTRE ANDREU

SETEMBRE 2026

DIETA:

SENSE LACTOSA

DILLUNS

7

DIMARTS

8

Amanida de pasta integral (tomàquet,
pastanaga i blat de moro)
Gall dindi al forn
Enciam amb olives
Fruita del temps

DIMECRES

9

Arròs amb salsa de tomàquet
Lluç al forn amb llit de patata, ceba i
carbassó
Fruita del temps

DIJOUS

10

Mongeta tendra amb patata
Truita de carbassó
Enciam i blat de moro
logurt sense lactosa

DIVENDRES

11

Festiu

14

Festiu

15

Festiu

16

**Crema freda de porro (s/lllet) amb
crostonets de pa**
Macarrons integrals amb bolonyesa de
llegums
Fruita del temps

17

Amanida de cigrons
(ceba, tomàquet, pastanaga i pebrot)
Truita francesa
Enciam amb olives
logurt sense lactosa

18

Sopa de verdures amb pasta
(porro, nap, api i pastanaga)
Daus de gall dindi al forn
Tomàquet amanit
Fruita del temps

21

Crema de pastanaga (s/lllet)
Estofat de xai
(patata, pastanaga i pèsols)
Fruita del temps

22

Crema freda de carbassa (s/lllet)
Cigrons amb verdures (api, porro, ceba i
patata)
Fruita del temps

23

Mongetes seques estofades amb verdures
Ous durs amb salsa de tomàquet
Enciam i olives
Fruita del temps

24

Macarrons amb salsa de tomàquet
Salmó al forn
Enciam i pastanaga
logurt sense lactosa

25

Arròs amb verdures (albergínia, ceba,
carbassó i pastanaga)
Pollastre al forn
Amb enciam i blat de moro
Fruita del temps

28

Arròs amb tomàquet
Truita de patates
Enciam i blat de moro
Fruita del temps

29

Amanida de lleties (ceba, all, tomàquet,
pastanaga i pebrot)
Arròs integral a la camperola
Fruita del temps

30

Sopa de pollastre amb fideus
Pollastre a la planxa
Enciam i tomàquet
Fruita del temps

*Amanit i/o cuinat amb oli d'oliva
*Fregits cuinats amb oli girasol alt oleic
*Logurt natural LAFAGEDA
*Pa integral de proximitat
*Pastes i arròs integral
*Aigua ultrafiltrada
* EN EL CAS DE MODIFICAR EL MENÚ
ES COMUNICARÀ A LES FAMÍLIES



Consell Comarcal
del Ripollès

IE MESTRE ANDREU

SETEMBRE 2026

DIETA:

SENSE MONGETES SEQUES
I LLENTIES

DILLUNS

7

DIMARTS

8

Amanida de pasta integral (tomàquet,
pastanaga i blat de moro)
Gall dindi al forn
Enciam amb olives
Fruita del temps

DIMECRES

9

Arròs amb salsa de tomàquet
Lluç al forn amb llit de patata, ceba i
carbassó
Fruita del temps

DIJOUS

10

Mongeta tendra amb patata
Truita de carbassó
Enciam i blat de moro
logurt natural La Fageda

DIVENDRES

11

Festiu

14

Festiu

15

Festiu

16

Crema freda de porro amb crostonets de pa
Pollastre al forn
Enciam i blat de moro
Fruita del temps

17

Amanida de cigrons
(ceba, tomàquet, pastanaga i pebrot)
Hamburguesa de coliflor i formatge
Enciam amb olives
logurt natural La Fageda

18

Sopa de verdures amb pasta
(porro, nap, api i pastanaga)
Daus de gall dindi al forn
Tomàquet amanit
Fruita del temps

21

Crema de pastanaga
Estofat de xai
(patata, pastanaga i pèsols)
Fruita del temps

22

Crema freda de carbassa
Cigrons amb verdures (api, porro, ceba i
patata)
Fruita del temps

23

Patates estofades amb verdures
Ous durs amb salsa de tomàquet
Enciam i olives
Fruita del temps

24

Macarrons amb salsa pesto
Salmó al forn
Enciam i pastanaga
logurt natural La Fageda

25

Arròs amb verdures (albergínia, ceba,
carbassó i pastanaga)
Pollastre al forn
Amb enciam i blat de moro
Fruita del temps

28

Arròs amb tomàquet
Truita de patates
Enciam i blat de moro
Fruita del temps

29

**Amanida de patates (ceba, all, tomàquet,
pastanaga i pebrot)**
Gall dindi al forn
Enciam i olives
Fruita del temps

30

Sopa de pollastre amb fideus
Pollastre a la planxa
Enciam i tomàquet
Fruita del temps

*Amanit i/o cuinat amb oli d'oliva
*Fregits cuinats amb oli girasol alt oleic
*logurt natural LAFAGEDA
*Pa integral de proximitat
*Pastes i arròs integral
*Aigua ultrafiltrada
* EN EL CAS DE MODIFICAR EL MENÚ
ES COMUNICARÀ A LES FAMÍLIES



Consell Comarcal
del Ripollès

IE MESTRE ANDREU

SETEMBRE 2026

DIETA:

SENSE MONGETES SEQUES

DILLUNS

7

DIMARTS

8

Amanida de pasta integral (tomàquet,
pastanaga i blat de moro)
Gall dindi al forn
Enciam amb olives
Fruita del temps

DIMECRES

9

Arròs amb salsa de tomàquet
Lluç al forn amb llit de patata, ceba i
carbassó
Fruita del temps

DIJOUS

10

Mongeta tendra amb patata
Truita de carbassó
Enciam i blat de moro
logurt natural La Fageda

DIVENDRES

11

Festiu

14

Festiu

15

Festiu

16

Crema freda de porro amb crostonets de pa
Macarrons integrals amb bolonyesa de
llegums
Fruita del temps

17

Amanida de cigrons
(ceba, tomàquet, pastanaga i pebrot)
Hamburguesa de coliflor i formatge
Enciam amb olives
logurt natural La Fageda

18

Sopa de verdures amb pasta
(porro, nap, api i pastanaga)
Daus de gall dindi al forn
Tomàquet amanit
Fruita del temps

21

Crema de pastanaga
Estofat de xai
(patata, pastanaga i pèsols)
Fruita del temps

22

Crema freda de carbassa
Cigrons amb verduretes (api, porro, ceba i
patata)
Fruita del temps

23

Patates estofades amb verdures
Ous durs amb salsa de tomàquet
Enciam i olives
Fruita del temps

24

Macarrons amb salsa pesto
Salmó al forn
Enciam i pastanaga
logurt natural La Fageda

25

Arròs amb verdures (albergínia, ceba,
carbassó i pastanaga)
Pollastre al forn
Amb enciam i blat de moro
Fruita del temps

28

Arròs amb tomàquet
Truita de patates
Enciam i blat de moro
Fruita del temps

29

Amanida de lleties (ceba, all, tomàquet,
pastanaga i pebrot)
Arròs integral a la camperola
Fruita del temps

30

Sopa de pollastre amb fideus
Pollastre a la planxa
Enciam i tomàquet
Fruita del temps

*Amanit i/o cuinat amb oli d'oliva
*Fregits cuinats amb oli girasol alt oleic
*logurt natural LAFAGEDA
*Pa integral de proximitat
*Pastes i arròs integral
*Aigua ultrafiltrada
* EN EL CAS DE MODIFICAR EL MENÚ
ES COMUNICARÀ A LES FAMÍLIES



Consell Comarcal
del Ripollès

IE MESTRE ANDREU

SETEMBRE 2026

DIETA:

PLV NO VEDELLA

DILLUNS

7

DIMARTS

8

Amanida de pasta integral (tomàquet,
pastanaga i blat de moro)
Gall dindi al forn
Enciam amb olives
Fruita del temps

DIMECRES

9

Arròs amb salsa de tomàquet
Lluç al forn amb llit de patata, ceba i
carbassó
Fruita del temps

DIJOUS

10

Mongeta tendra amb patata
Truita de carbassó
Enciam i blat de moro
Fruita del temps

DIVENDRES

11

Festiu

14

Festiu

15

Festiu

16

**Crema freda de porro (s/llet) amb
crostonets de pa**
Macarrons integrals amb bolonyesa de
llegums
Fruita del temps

17

Amanida de cigrons
(ceba, tomàquet, pastanaga i pebrot)
Truita francesa
Enciam amb olives
Fruita del temps

18

Sopa de verdures amb pasta
(porro, nap, api i pastanaga)
Daus de gall dindi al forn
Tomàquet amanit
Fruita del temps

21

Crema de pastanaga (s/llet)
Estofat de xai
(patata, pastanaga i pèsols)
Fruita del temps

22

Crema freda de carbassa (s/llet)
Cigrons amb verdures (api, porro, ceba i
patata)
Fruita del temps

23

Mongetes seques estofades amb verdures
Ous durs amb salsa de tomàquet
Enciam i olives
Fruita del temps

24

Macarrons amb salsa de tomàquet
Salmó al forn
Enciam i pastanaga
Fruita del temps

25

Arròs amb verdures (albergínia, ceba,
carbassó i pastanaga)
Pollastre al forn
Amb enciam i blat de moro
Fruita del temps

28

Arròs amb tomàquet
Truita de patates
Enciam i blat de moro
Fruita del temps

29

Amanida de lleties (ceba, all, tomàquet,
pastanaga i pebrot)
Arròs integral a la camperola
Fruita del temps

30

Sopa de pollastre amb fideus
Pollastre a la planxa
Enciam i tomàquet
Fruita del temps

*Amanit i/o cuinat amb oli d'oliva
*Fregits cuinats amb oli girasol alt oleic
*Iogurt natural LAFAGEDA
*Pa integral de proximitat
*Pastes i arròs integral
*Aigua ultrafiltrada
* EN EL CAS DE MODIFICAR EL MENÚ
ES COMUNICARÀ A LES FAMÍLIES



Consell Comarcal
del Ripollès

IE MESTRE ANDREU

SETEMBRE 2026

DIETA:

Ovolacteovegetariana

DILLUNS

7

DIMARTS

8

Amanida de pasta integral (tomàquet,
pastanaga i blat de moro)
Truita a la francesa
Enciam amb olives
Fruita del temps

DIMECRES

9

Arròs amb salsa de tomàquet
Pèsols a l'allet
Enciam i pastanaga
Fruita del temps

DIJOUS

10

Mongeta tendra amb patata
Truita de carbassó
Enciam i blat de moro
logurt natural La Fageda

DIVENDRES

11

Festiu

14

Festiu

15

Festiu

16

Crema freda de porro amb crostonets de pa
Macarrons integrals amb bolonyesa de
llegums
Fruita del temps

17

Amanida de cigrons
(ceba, tomàquet, pastanaga i pebrot)
Hamburguesa de coliflor i formatge
Enciam amb olives
logurt natural La Fageda

18

Sopa de verdures amb pasta
(porro, nap, api i pastanaga)
Truita a la francesa
Tomàquet amanit
Fruita del temps

21

Crema de pastanaga
Pèsols a l'allet
Enciam i pastanaga
Fruita del temps

22

Crema freda de carbassa
Cigrons amb verdures (api, porro, ceba i
patata)
Fruita del temps

23

Mongetes seques estofades amb verdures
Ous durs amb salsa de tomàquet
Enciam i olives
Fruita del temps

24

Macarrons amb salsa pesto
Hamburguesa de coliflor i formatge
Enciam i pastanaga
logurt natural La Fageda

25

Arròs amb verdures (albergínia, ceba,
carbassó i pastanaga)
Truita a la francesa
Amb enciam i blat de moro
Fruita del temps

28

Arròs amb tomàquet
Truita de patates
Enciam i blat de moro
Fruita del temps

29

Amanida de lleties (ceba, all, tomàquet,
pastanaga i pebrot)
Arròs integral a la camperola
Fruita del temps

30

Sopa de verdures amb fideus
Truita de carbassó
Enciam i tomàquet
Fruita del temps

*Amanit i/o cuinat amb oli d'oliva
*Fregits cuinats amb oli girasol alt oleic
*logurt natural LAFAGEDA
*Pa integral de proximitat
*Pastes i arròs integral
*Aigua ultrafiltrada
* EN EL CAS DE MODIFICAR EL MENÚ
ES COMUNICARÀ A LES FAMÍLIES