

SETEMBRE 2025

MENÚ BASAL - PROFES

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
8 Arròs amb verdures Croquetes de carn d'olla amb tomàquet al forn Fruita del temps	9 Verdura tricolor amb un raig d'oli d'oliva Cuixes de pollastre rostits amb patata i ceba Fruita del temps	10 Macarrons amb salseta de bolets Trita de carbassó amb pebrot verd Fruita del temps	11 FESTIU	12 Amanida de cigrons Bacallà amb all i oli i carbassó Fruita del temps
15 Llenties estofats Trita a la francesa amb verdures brassa Fruita del temps	16 Pasta a la bolonyesa vegetal Lluç a la llauna amb tomàquet Fruita del temps	17 Mongeta tendra amb patata i un raig d'oli d'oliva Galtes rustides al forn Iogurt	18 Ensaladilla russa Hamburguesa de coliflor i formatge amb tempura Fruita del temps	19 Tabulè de cuscús Contracuixa de pollastre amb carxofes Fruita del temps
22 Arròs a la marinera Bacallà amb salsa verda i tomàquet al forn Fruita del temps	23 Amanida d'espíral Braó al forn amb patates calli . Fruita del temps	24 Mongetes verdes amb pernil Trita de patates amb pebrot Iogurt	25 Coliflor gratinats Pit de pollastre a la planxa saltats amb espàrrecs i alls tendres Fruita del temps	26 Empedrat de mongetes seques Wok de vedella amb verdures Fruita del temps
29 Llaços saltejats amb verdures de temporada Trita a la francesa amb tomàquet Fruita del temps	30 Bròquil amb patata i un raig d'oli d'oliva Croquetes de bacallà amb timal de carbassó Fruita del temps			

Menús revisats per dietista-nutricionista col·legiada n°CAT002818. El/la responsable del menjador disposa de les fitxes tècniques per a qualsevol consulta per part de les famílies i en especial als infants que presentin al·lèrgies. La cuina es reserva el dret a fer canvis per a la seva millor organització.

Els nostres proveïdors són de proximitat i serveixen productes de màxima qualitat

Ens basem en les guies d'alimentació saludable de la Generalitat de Catalunya

Utilitzem l'oli d'oliva verge per amanir

Utilitzem la sal iodada en totes les preparacions

SETEMBRE 2025

MENÚ RÈGIM - PROFES

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
8 Pèsols amb patata Llom a la planxa amb tomàquet Fruita del temps	9 Verdura tricolor amb un raig d'oli d'oliva Cuixes de pollastre rostits amb patata i ceba Fruita del temps	10 Bròquil amb patata Truita de carbassó amb pebrot verd Fruita del temps	11 FESTIU	12 Mongeta tendra amb patata Bacallà al forn amb carbassó Fruita del temps
15 Blades amb pinyons Truita a la francesa amb verdures brassa Fruita del temps	16 Coliflor amb patates Lluç al forn amb tomàquet Fruita del temps	17 Mongeta tendra amb patata i un raig d'oli d'oliva Llom a la planxa amb ceba juliana logurt	18 Menestra Hamburguesa de coliflor i formatge amb espàrrecs Fruita del temps	19 Espinacs amb patata Contracuixa de pollastre amb carxofes Fruita del temps
22 Mongeta tendra amb patata Bacallà amb tomàquet al forn Fruita del temps	23 Espinacs amb panses Llom a la planxa amb patatas al calliu. Fruita del temps	24 Mongetes verdes amb ceba Truita de patatas amb pebrot logurt	25 Coliflor amb patatas Pit de pollastre a la planxa saltats amb espàrrecs i alls tendres Fruita del temps	26 Verdures tricolor Wok de vedella amb verdures Fruita del temps
29 Menestra amb patata Truita a la francesa amb tomàquet Fruita del temps	30 Bròquil amb patata i un raig d'oli d'oliva Lluç al forn amb timal de carbassó Fruita del temps			

Menús revisats per dietista-nutricionista col·legiada n°CAT002818. El/la responsable del menjador disposa de les fitxes tècniques per a qualsevol consulta per part de les famílies i en especial als infants que presentin al·lèrgies. La cuina es reserva el dret a fer canvis per a la seva millor organització.

Els nostres proveïdors són de
proximitat i serveixen productes de
màxima qualitat

Ens basem en les guies
d'alimentació saludable de la
Generalitat de Catalunya

Utilitzem l'oli d'oliva verge
per amanir

Utilitzem la sal iodada en
totes les preparacions