

SETEMBRE 2025

Primer plat:

Segon plat:

Guarnició :

Postre:

Sopars:

10

Ciurons trempats amb tonyina (tomàtiga, pebre verd, ceba) 4

Pollastre rostit al forn 0

amb patates al forn 0

Fruita

Ous amb tomàtiga

11

Espaguetis amb salsa de tomàtiga i xampinyons 1

Filet de lluç a la planxa 4

amb amanida variada (lletuga, tomàtiga, blat de moro, pastanaga, remolatxa) 0

Fruita

Nuggets de peix amb amanida

12

Crema de carabassa (patata, carabassa, ceba, porro) 2

Hamburguesa al forn 1,2,3,8,10,12

amb amanida (ceba, tomàtiga, prebe, olives) 0

logurt 2

Piteres de pollastre amb verdures a la planxa

15

Arròs tres delícies (pastanaga, pèsols,ceba, pernil dolç, truita francesa) 3, 8

Piteres de pollastre a la planxa 0

Fruita

Bollit de pollastre amb verdures

16

Crema de verdures (patata, pastanaga carabassa, carabassó, tomàtiga) 2

Truita de patata i ceba (ous) 3

amb amanida variada (lletuga, tomàtiga, blat de moro, pastanaga, remolatxa) 0

Fruita

Lluç a la planxa amb arroç blanc

17

Sopa amb brou de pollastre i verdures (pastanaga, porro, ceba, tomàtiga) 1

Tumbet de mussola al forn 4

amb patata, albergínia, carabassó, tomàtiga, prebe 0

Síndria

Ous a la planxa amb pamboli

18

Ensalada de formatge tendre (lletuga, tomàtiga, pastanaga, blat de moro) 2

Llom metxat al forn 0

amb xampinyons, pastanaga i arròs blanc 0

logurt 2

Pamboli amb formatge tendre

19

Llenties cuinades vegetarianes (patata, pastanaga, ceba, carabassa, mongetes verdes, col,colflori) 0

Filet de peix blanc al forn 4

amb amanida verda (lletuga, tomàtiga, cogombre, olives) 0

Fruita

Truita francesa amb tomàtiga trempada

22

Sopa reina (sèmola d'arròs amb brou de pollastre i ou bollit) 3

Lluç al forn 4

amb amanida verda (lletuga, tomàtiga, cogombre, olives) 0

Fruita

Bollit de verdures i ou

23

Crema de xampinyons (patata, ceba, porro, xampinyons) 2

Pollastre arrebossat 1,3

amb patates al forn 0

Fruita

Pizza casolana "prosciutto"

24

Mongetes blanques cuinades (patata, pastanaga, ceba, carabassa, mongetes verdes, col,colflori) 0

Mussola al forn gratinada 2,4

amb verdures 0

logurt

Salmó a la planxa amb arroç blanc

25

Amanida variada de tonyina (lletuga, tomàtiga, blat de moro, pastanaga, remolatxa) 4

Fideuà mixta 1,4,5,9

Fruita

Lluç a la jardineria

26

Ensalada de ciurons (formatge, ou bollit,lletuga, tomàtiga, blat de moro, pastanaga, olives) 2,3

Salsitxes al forn 0

Fruita

Truita de carabassó

29

Llenties cuinades(patata, pastanaga, ceba, carabassa, mongetes verdes, col) 0

Piteres de pollastre al curry 2

amb amanida verda (lletuga, tomàtiga, cogombre, olives) 0

Fruita

Calamar amb verdures i pa

30

Amanida variada de pernil dolç (lletuga, tomàtiga, blat de moro, pastanaga, remolatxa) 0

Macarrons amb salsa de tomàtiga i tonyina 1, 2, 4

Fruita

Ous amb tomàtiga

AL·LÈRGENS ALIMENTARIS

0: No conté al·lèrgens

1: Gluten

2: Llet i lactis

3: Ous

4: Peix

5: Marisc

6: Fruits secs

7: Àpid

8: Soja

9: Mol·luscs

10: Sulfits

11: Mostassa

12: Sèsam

13: Cacauets

14: Tramussos

Producte ecològic

Producte de proximitat

Producte de temporada

Producte de temporada i proximitat

Tots els menús es serviran únicament amb aigua com a beguda.

Per cuinar s'utilitza oli d'oliva alternat amb oli de gira-sol alto oleic.

Els iogurts contenen una quantitat de sucre inferior a 12,3 g/100 ml.

Important informar a la cuina de qualsevol al·lèrgia alimentària.

Dietista: Mª Magdalena Bonnin Lliteras