

	Dilluns 29/9	Dimarts 30/9	Dimecres 1/10	Dijous 2/10	Divendres 3/10
1r	MENESTRA CASOLANA (patata, mongeta verda, pastanaga i coliflor)	CREMA DE VERDURES DE TEMPORADA	PASTA DE VERDURES AMB PORROS I XAMPINYONS	PAELLA DE VERDURES (ceba, pebrot vermell i verd, porros i mongeta tendra i pèsols)	AMANIDA DE MONGETES SEQUES (tonyina, olives negres, pastanaga ratllada i tomàquet)
2n	CASSÓ A L' ANDALUSA (fregit amb farina)	LLENTIES ESTOFADES AMB ARRÒS	BACALLÀ ARREBOSSAT Gluten (farina, ou i pa ratllat)	SALSITXES A LA PLANXA	OUS FARCITS AMB MAIONESA, TONYINA I OLIVES
Ac.	CEBA ESCALIVADA	AMANIDA VARIADA	JULIANA D' ENCIAM	AMANIDA DE COL LOMBARDA	AMANIDA DE TEMPORADA
P.	FRUITA NATURAL	FRUITA NATURAL	FRUITA NATURAL	IOGURT	FRUITA NATURAL

Carn planxa	Sense làctic Sense làctic	Carn planxa	Iogurt Soja Peix planxa Peix planxa Fruita natural Pollastre planxa	Sense carn Sense carn Sense carn
-------------	------------------------------	-------------	---	--

RECOMANACIÓ PER SOPAR:	Amanida vegetal tricolor	Amanida vegetal tricolor	Amanida de tomàquet i formatge fresc amb oli i orenga	Pèsols amb patata	Crema freda de meló amb virutes de permil
	Arròs a la cubana amb ou ferrat	Arròs a la cubana amb ou ferrat	Mandonguilles de llegum amb salsa casolana de ceba i pastanaga	Llobarro al forn amb rodanxes de carbassó	Quiche d'espínacs i formatge
	Fruita	Fruita	Iogurt	Fruita	Fruita

	Dilluns 6/10	Dimarts 7/10	Dimecres 8/10	Dijous 9/10	Divendres 10/10
	MONGETA VERDA AMB PATATES SALTEJADES AMB BACÓ	AMANIDA D'ARRÒS (daus de tomàquet, cranc, olives verdes i pinya)	CREMA DE LLENTIES (ceba, mongeta verda i pastanagues)	PATATA, PASTANAGA I BRÒQUIL BULLIT	TALLARINES A LA AMATRICIANA (salsa de tomàquet casolana amb bacó)
	MACARRONS A LA BOLONYESA (salsa de tomàquet casolana i trinxat de carn)	LLUÇ AL FORN (amb ceba i tomàquet natural)	TRUITA A LA FRANCESA	PIT DE POLLASTRE A LA PLANXA	TONYINA AL FORN (amb ceba i tomàquet natural)
	JULIANA D' ENCIAM	COLIFLOR BULLIDA	AMANIDA D' ENCIAM, PASTANAGA I OLIVES	PÈSOLS SALTEJATS	AMANIDA D' ENCIAM, OLIVES I REMOLATXA
	FRUITA NATURAL	FRUITA NATURAL	FRUITA NATURAL	FRUITA NATURAL	IOGURT

Sense carn Sense carn Sense porc	Sense carn Sense carn Carn planxa Sense carn	Sense làctic Pollastre planxa	Peix planxa	Iogurt Soja Sense carn Sense carn Fruita natural Carn planxa Sense porc
--	---	----------------------------------	-------------	--

RECOMANACIÓ PER SOPAR:	Espaguetis ecològics amb salsa napolitana	Bledes amb patata	Amanida d'arròs amb salsa rosa	Puré de verdures i favetes	Carbassó farcit de bolets i mozzarella
	Llom de salmó a la papillotte	Aletes de pollastre a la planxa amb tomàquet amanit	Orada a la sal	Bunyols de bacallà amb enciam i pastanaga	Truita de patata i ceba amb rúcula i blat de moro
	Plàtan amb rajolí de xocolata	Fruita	Fruita	Iogurt líquid per beure	Fruita

CEL·LIAC SENSE LACTOSA SENSE OU SENSE CARN
SENSE PROTEÏNA DE VACA SENSE PEIX SENSE PORC

SANT JORDI

	Dilluns 13/10	Dimarts 14/10	Dimecres 15/10	Dijous 16/10	Divendres 17/10
1r	ARRÒS CINC DELICIES (gall d'indi fumat, blat de moro, truita, pèsols i pastanaga)	ENSALADILLA RUSSA	 JORNADA PRODUCTES DE TARDOR	CREMA DE PORROS, PATATA I PASTANAGA AMB CRUSTONS DE PA	HUMMUS CASOLÀ AMB "DIPS" DE VERDURES
2n	BACALLÀ A LA GALLEGA (al forn, amb ceba i pebre vermell)	TRUITA DE GALL D'INDI FUMAT		FIDEUÀ MARINERA	POLLASTRE AL FORN (ceba i tomàquet natural)
Ac.	PASTANAGA RATLLADA	AMANIDA D' ENCIAM, PASTANAGA I TOMAQUET		AMANIDA VARIADA	AMANIDA DE L' HORT (enciam, pebrot vermell i pastanaga)
P.	FRUITA NATURAL	IOGURT		FRUITA NATURAL	FRUITA NATURAL
	Sense truita Sense carn Sense carn Carn planxa Sense carn	Iogurt Soja Pollastre planxa Sense carn Sense carn Sense carn Fruita natural		Sense làctic Carn planxa	Peix Forn Peix Forn
RECOMANACIÓ PER SOPAR:	Amanida de pasta	Amanida de llenties amb enciam i pebrot	Espinacs amb patata	Amanida de patata amb rúcula, pastanaga ratllada i pebrot verd	Tallarins frescos amb carbassó i ceba
	Hamburguesa de vedella a la planxa amb canonges i xerri	Lluç a la planxa amb verduretes	Pollastre arrebossat amb escarola	Calamars encebats	Verat amb all i julivert
	Iogurt	Fruita	Quallada	Fruita	Fruita

-Cada plat anirà acompanyat d'una ració de pa.
-PRODUCTES ECOLÒGICS: El pollastre, totes les llegums, tota la pasta, l'arròs blanc i integral, sal, pa ratllat, farina, alls, carbassó, porros, api, pastanaga, enciams, pebrot vermell, totes les pomes i peres. La resta de productes són de proximitat. El peix és de producció nacional.

saned

L'elaboració de tots els plats es realitzarà amb ingredients aptes per a les necessitats alimentàries especials de cada infant. En cas contrari s'indica el plat substitutiu.

CEL·LIAC SENSE LACTOSA SENSE OU SENSE CARN
SENSE PROTEÏNA DE VACA SENSE PEIX SENSE PORC

SANT JORDI

	Dilluns 20/10	Dimarts 21/10	Dimecres 22/10	Dijous 23/10	Divendres 24/10
1r	ESPAGUETIS AMB CREMA DE XAMPINYONS	BLEDES AMB PATATES	MONGETES SEQUES ESTOFADES (mongeta verda, pastanaga i pebrot vermell)	ARRÒS AMB SALSA DE TOMAQUET CASOLANA	CREMA DE CARBASSA I PASTANAGA (carbassa, carbassó, ceba, porros) AMB DAUS DE PA
2n	LLUÇ A L' ANDALUSA (fregit amb farina)	POLLASTRE EN ESCABETX (ceba, pebre vermell, vinagre, alls i llorer)	TRUITA DE FORMATGE	SALMÓ AMB SALSA SUAU D' OLI, ALLS, LLIMONA I VINAGRE	CANELONS DE CARN GRATINATS AMB FORMATGE
Ac.	AMANIDA DE TEMPORADA	COUS COUS	AMANIDA D' ENCIAM, PASTANAGA I OLIVES	DAUS DE PASTANAGA BULLIDA	JULIANA D' ENCIAM
P.	IOGURT	FRUITA NATURAL	FRUITA NATURAL	FRUITA NATURAL	FRUITA NATURAL
	Iogurt Soja Salsa napolitana Salsa napolitana Fruita natural Carn planxa	Peix Escabetx	Sense Formatge Pollastre planxa	Carn planxa	Sense làctic Macarrons gratinats Macarrons gratinats Macarrons gratinats Macarrons gratinats
RECOMANACIÓ PER SOPAR:	Amanida d'arròs integral	Amanida amb brots d'espinacs, panses, nous i parmesà	Crema de carbassa amb rostes de pa	Amanida d'espírels amb rúcula i cogombre	Amanida d'enciam, tomàquet, pebrot verd i raves
	Ous al plat amb pèsols i tomàquet natural	Hamburguesa de vedella planxa amb cuscus	Sípia a la planxa amb enciam i pipes	Conill a l'allet amb carbassó planxa	Pannini de tonyina
	Fruita	Fruita	Iogurt eco amb préssec	Fruita	Broqueta de fruita variada

-Cada plat anirà acompanyat d'una ració de pa.
-PRODUCTES ECOLÒGICS: El pollastre, totes les llegums, tota la pasta, l'arròs blanc i integral, sal, pa ratllat, farina, alls, carbassó, porros, api, pastanaga, enciams, pebrot vermell, totes les pomes i peres. La resta de productes són de proximitat. El peix és de producció nacional.

saned

L'elaboració de tots els plats es realitzarà amb ingredients aptes per a les necessitats alimentàries especials de cada infant. En cas contrari s'indica el plat substitutiu.

CEL·LIAC SENSE LACTOSA SENSE OU SENSE CARN
SENSE PROTEÏNA DE VACA SENSE PEIX SENSE PORC

SANT JORDI

	Dilluns 27/10	Dimarts 28/10	Dimecres 29/10	Dijous 30/10	Divendres 31/10
1r	LLENTIES ESTOFADES (sofregit de ceba, all, pebrot vermell i tomàquet)	SOPA DE POLLASTRE AMB ARRÓS	CREMA DE VERDURES (patata, mongeta tendra, bledes, pastanaga i patata)	COLIFLOR BULLIDA AMB PATATA I PASTANAGA	MACARRONS ROSSINI (salsa de tomàquet casolana i beixamel)
2n	REMENAT D'OUS I XAMPINYONS	BACALLÀ AL FORN (amb ceba i tomàquet natural)	LLOM ARREBOSSAT (farina, ou i pa ratllat)	PAELLA AMB SALSITXES DE POLLASTRE, SIPIA I PÈSOLS	LLUÇ AMB Salsa DE TÀRONJA (salsa opcional)
Ac.	AMANIDA VARIADA	ALBERGÍNIES ESCALVADES	DAUS DE PATATES NATURALS	JULIANA D' ENCIAM	BRÒQUIL BULLIT
P.	FRUITA NATURAL	IOGURT	FRUITA NATURAL	FRUITA NATURAL	FRUITA NATURAL

	Pollastre planxa	Iogurt Soja Sopa Verdura Sopa Verdura Fruita natural Carn planxa	Sense làctic Peix arrebossat Sense làctic Peix arrebossat Pollastre planxa	Sense carn Sense carn Sense peix	Macarrons Napolitana Sense carn Carn planxa
--	------------------	--	--	--	---

RECOMANACIÓ PER SOPAR:	Espaguetis integrals al pesto	Favetes saltades amb ceba i tomàquet	Amanida d'arròs amb panses i pinyons	Quinoa amb porro i pastanaga	Gaspacho de tomàquet i sindria
	Llenguado a la graella amb tomàquet amanit	Pit de gall dindi a la planxa amb enciam i pebrot vermell	Truita de pernil fumat amb alberginia planxa	Sardines amb all i julivert	Llenties amb arròs i verduretes
	Fruita	Fruita	Rodanxes de poma amb canyella	Natilles	Fruita

-Cada plat anirà acompanyat d'una ració de pa.
-PRODUCTES ECOLÒGICS: El pollastre, totes les llegums, tota la pasta, l'arròs blanc i integral,
sal, pa ratllat, farina, alls, carbassó, porros, api, pastanaga, enciams, pebrot vermell, totes les
pomes i peres. La resta de productes són de proximitat. El peix és de producció nacional.

saned

L'elaboració de tots els plats es realitzarà amb ingredients aptes per a les necessitats alimentàries especials de cada infant. En cas contrari s'indica el plat substitutiu.

CEL·LIAC SENSE LACTOSA SENSE OU SENSE CARN
SENSE PROTEÏNA DE VACA SENSE PEIX SENSE PORC

SANT JORDI

	Dilluns 3/11	Dimarts 4/11	Dimecres 5/11	Dijous 6/11	Divendres 7/11
1r	FESTIU	SOPA VEGETAL (patates, bledes, coliflor, mongeta tendra i pastanaga)	ESPIRALS SALTEJATS AMB MONGETA TENDRA, CEBA I BACÓ	PATATA.PASTANAGA I BRÒQUIL BULLIT	CREMA DE LLEGUMS
2n		CROQUETES DE BACALLÀ	TRUITA D'ESPINACS	LLUÇ A LA PLANXA	HAMBURGUESES DE VEDELLA A LA PLANXA
Ac.		AMANIDA VARIADA	AMANIDA D'ENCIAM, OLIVES I REMOLATXA	AMANIDA DE TEMPORADA	PATATES FREGIDES
P.		FRUITA NATURAL	FRUITA NATURAL	IOGURT	FRUITA NATURAL

		Croquetes s/gluten Peix arrebossat Croquetes Pernil	Sense carn Sense carn Amb gall dindi	Iogurt Soja Fruita natural Carn planxa	Peix planxa Peix planxa Peix planxa
--	--	---	--	--	---

RECOMANACIÓ PER SOPAR:	Mongeta verda amb patata	Amanida de patata amb rucula, pastanaga ratllada i pebrot verd	Crema freda de pastanaga amb oli de sesam	Amanida verda amb nous i daus de pernil cuit	Amanida de pasta amb olives negres
	Ous amb samfaina	Llom de porc a la sal	Rap a la llimona amb flam d'arros	Cuscús de verdura i llegum	Peixet de costa fregit
	Fruita	Iogurt amb mermelada de gerds	Fruita	Macedònia de fruita de temporada	Fruita

-Cada plat anirà acompanyat d'una ració de pa.
-PRODUCTES ECOLÒGICS: El pollastre, totes les llegums, tota la pasta, l'arròs blanc i integral,
sal, pa ratllat, farina, alls, carbassó, porros, api, pastanaga, enciams, pebrot vermell, totes les
pomes i peres. La resta de productes són de proximitat. El peix és de producció nacional.

saned

L'elaboració de tots els plats es realitzarà amb ingredients aptes per a les necessitats alimentàries especials de cada infant. En cas contrari s'indica el plat substitutiu.