



MENÚ DEL MES DE SETEMBRE 2022



DILLUNS 5	DIMARTS 6	DIMECRES 7	DIJOUS 8	DIVENDRES 9
MACARRONS AMB SALS DE CEBA, TOMÀQUET NATURAL i formatge ratllat	CREMA DE VERDURES amb crostonets	LLENTIES ESTOFADES AMB VERDURETES (ceba, api, pastanaga, tomàquet)	ARRÒS AMB SALS DE TOMÀQUET I REMOLATXA	CALDO AMB PASTA FINA
TRUITA A LA FRANCESA amb enciam i olives	DAUS DE GALL DINDI A LA LLIMONA amb amanida d'enciam i tomàquet	FILET DE LLUÇ AL FORN i amanida d'enciam i tomàquet	TIRETES DE PIT DE POLLASTRE ARREBOSSADES amb farina de cigrons i amanida d'enciam i pastanaga ratllada	HAMBURGUESA DE VEDELLA CASOLANA amb patates fregides
FRUITA DEL TEMPS	FRUITA DEL TEMPS	IOGURT NATURAL	FRUITA DEL TEMPS	FRUITA DEL TEMPS
DILLUNS 12	DIMARTS 13	DIMECRES 14	DIJOUS 15	DIVENDRES 16
ARRÒS A LA MILANESA	CIGRONS ESTOFADES AMB VERDURETES (ceba, tomàquet, porro, pastanaga, pebrot)	CREMA DE VERDURES (carbassó, porro, pastanaga i carbassa) AMB ROSTES	SOPA TÈBIA AMB ESTRELLETES	TIRABUIXONS AMB SALS PARMESANA
TRUITA DE CARBASSÓ, CEBA I PATATA amb enciam, brots de soja i olives	CROQUETES VARIADES amb amanida d'enciam i pastanaga	FRICANDÓ DE VEDELLA amb xampinyons i cuscús	FILET DE LLUÇ AMB PATATES AL FORN amb salsa de drac	BROQUETA DE POLLASTRE A LA PLANXA amb amanida d'enciam i tomàquet
FRUITA DEL TEMPS	IOGURT NATURAL	FRUITA DEL TEMPS	FRUITA DEL TEMPS	FRUITA DEL TEMPS
DILLUNS 19	DIMARTS 20	DIMECRES 21	DIJOUS 22	DIVENDRES 23
LLENTIES ESTOFADES AMB VERDURETES (ceba, tomàquet, porro, pastanaga, pebrot)	PATATES ESTOFADES AMB VERDURETES	ESPAGUETTIS AMB SALS BOLONYESA	RISOTTO AMB BOLETS	ESCUDELLA DE L'ÀVIA
TIRETES DE LLUÇ AL FORN amb amanida d'enciam, cogombre i pastanaga	LLOM AL FORN AMB SALS DE POMA amb amanida d'enciam i pastanaga	TRUITA A LA FRANCESA amb amanida d'enciam i blat de moro	BUNYOLS DE PEIX CASOLANS amb amanida de tomàquet i olives	PIZZA CASOLANA AMB TOMÀQUET, CEBA, PERNIL DOLÇ, FORMATGE I FINES HERBES
IOGURT NATURAL	FRUITA DEL TEMPS	FRUITA DEL TEMPS	FRUITA DEL TEMPS	FRUITA DEL TEMPS
DILLUNS 26	DIMARTS 27	DIMECRES 28	DIA 29	DIA 30
ARRÒS A LA CUBANA amb ceba i tomàquet natural	CREMA DE VERDURES I LLEGUMS	SOPA MINSTRONE	SALTAT DE PATATA I MONGETA TENDRA amb oli d'oliva verge	MACARRONS INTEGRALS AMB SALS CARBONARA
TRUITA DE TONYINA amb amanida d'enciam i blat de moro	BOTIFARRA AL FORN amb pa de pagès, tomàquet i all i oli	MANDONGUILLES CASOLANES amb rodes de patata	LLIBRETS DE LLOM amb amanida d'enciam i olives	LLUÇ A LA PLANXA AMB HERBES PROVENÇALS amb amanida d'enciam i pastanaga
FRUITA DEL TEMPS	IOGURT NATURAL	FRUITA DEL TEMPS	FRUITA DEL TEMPS	FLAM CASOLÀ

- Oferim **aigua i pa d'acompanyament** (*opcional integral*) en tots els àpats que conformen el menú.
- Utilitzem **oli d'oliva verge extra** per cuinar i amanir.
- Fem servir **fruita i verdura de temporada** i de proximitat.
- Les **carns** que oferim **són de granges de proximitat**.
- La nostra cuina vetlla per la utilització de productes de proximitat i ecològics, sempre que sigui possible.

OFERIM DIFERENTS ACTIVITATS DE LLEURE AL MIGDIA.

Pels nens que hagin de fer un règim especial **disposem de menús alternatius** que atenen a les necessitats dietètiques: dietes eventuais, al·lèrgies o intoleràncies alimentàries.

Vetllem pels **gustos i la bona nutrició** dels infants sense deixar de banda l'equilibri setmanal del menú. De tant en tant, donarem alguna sorpresa com a postres.

Menús elaborats segons les directrius del Departament D'Ensenyament (Agència de Salut Pública de Catalunya) i revisats per una dietista. (Per causes alienes a nosaltres, pot haver-hi algun canvi en els menús)