

OCTUBRE 2026

DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES



5
MONGETA TENDRA AMB PATATES
MANDONGUILLES AMB XAMPINYONS
FRUITA

6
MONGETES BLANQUES GUISADES AMB
PASTANAGA
OUS AL FORN AMB SAMFAINA ENCIAM I
TOMÀQUET
FRUITA

7
CREMA DE PORROS NATURAL AMB
CROSTONS
LLENTIES AMB COSTELLA, ENCIAM I
ESPÀRRECS
FRUITA

8
PAELLA AMB VERDURES
FILET DE LLUÇ AMB TOMÀQUET,
BEIXAMEL SUAU I GRATINADA
AMANIDA VERDA AMB ENCIAM,
COGOMBRE I OLIVES
GELAT

9
MACARRONS INTEGRALS AMB
TOMÀQUET I FORMATGE
POLLASTRE ROSTIT AMB FARIGOLA EN
EL SEU SUC, ENCIAM I ESPÀRRECS
FRUITA

12
FESTIU

13
LLENTIES ESTOFADES
REMENAT D'OU AMB TONYINA ,
ENCIAM I BROTS
IOGURT

14
CREMA DE CARBASSA I MONIATO
POLLASTRE ROSTIT, ENCIAM I
REMOLATXA
IFRUITA

15
SOPA DE FIDEUS INTEGRALS
CIGRONS GUISATS AMB BLEDES I OU DUR
FRUITA

16
ARRÒS AMB CEBA, ALL, LLOSER I
TOMÀQUET NATURAL
BACALLÀ A LA LLAUNA, TOMÀQUET I
BLAT DE MORO
FRUITA

19
BRÒQUIL GRATINAT
CAP DE LLOM AMB SALSIA I PATATES
FREGIDES
FRUITA

20
ARRÒS A LA CASSOLA AMB VERDURES
ABADEJO ADOBAT, ENCIAM I
TOMÀQUET
FRUITA

21
TALLARINES A LA GENOVESA
KHORESH MORGH (POLLASTRE PERSA)
PASTANAGA EN DAUS
FRUITA

22
CREMA DE CARBASSÓ
CIGRONS A LA BOLONYESA VEGETAL,
ARRÒS INTEGRAL
FRUITA

23
MONGETES BLANQUES AMB JULIANA
DE VERDURA
TRUITA DE PATATES I AMANIDA DE
TOMÀQUET
IOGURT

26
LLENTIES ESTOFADES AMB ARRÒS
INTEGRAL
CROQUETES DE POLLASTRE, ENCIAM I
CEBA
IOGURT

27
MACARRONS AMB SOFREGIT DE
TOMÀQUET NATURAL
TONYINA AMB SAMFAINA (D'ALBERGÍNIA I
CARBASSÓ) MONGETES TENDRES
FRUITA

28
CREMA DE PASTANAGUES AMB OLI
D'ALFABREGA
"FRIJOLES RANCHEROS" GUISATS AMB
MAGRE
FRUITA

29
ARRÒS TRES DELÍCIES (AMB
PÉSOLS, BLAT DE MORO I PASTANAGA)
TRUITA DE CARBASSÓ, ENCIAM I
COGOMBRE
FRUITA

30
SOPA DE LA CASTANYERA
HAMBURGUESA DE GALL DINDI AMB
TOMÀQUET I FORMATGE I ENCIAM
FRUITA



La nostra cuina vetlla per la utilització de productes de temporada, ecològics i de proximitat, sempre que sigui possible.
Pels nens i nenes que necessiten fer un règim especial disposem de menús alternatius.
La cuina es reserva el dret a fer canvis a últim moment que es comunicarà a l'apartat de notícies del ClickEdu.
*Aquests ingredients són pels nostres alumns@s d'Educació Primària i Secundària.

Els menús són elaborats seguint les orientacions del Departament d'Ensenyament (Agència de Salut pública de Catalunya) i revisats per una dietista.
Les nostres salses, xips, crostons, sofregits i arrebossats sempre s'elaboren amb ingredients naturals a la nostra cuina. A cada àpat oferim pa d'acompanyament que anem combinant amb pa integral.
A l'espai de migdia oferim diferents dinàmiques i activitats programades pel nostre equip de monitors i monitores.