

Menú octubre 2019

DIA	1r PLAT	2n PLAT	POSTRES
Dimarts 1	Amanida de lleties	Bacallà al forn. Enciam i olives	logurt ecològic
Dimecres 2	Patata, bròquil i pastanaga bullits	Llom a la taronja. Enciam i tomàquet	Macedònia
Dijous 3	Amanida d'arròs	Filet de lluç al forn. Blat de moro i olives	Poma
Divendres 4	Llaços a la carbonara	Truita. Pastanaga ratllada i enciam	Préssec
Dilluns 7	Crema de carbassó	Pollastre rostit. Tomàquet i enciam	Pera
Dimarts 8	Macarrons amb carn picada i salsa de tomàquet	Filet de lluç al forn. Enciam i olives	Meló
Dimecres 9	Amanida catalana (enciam, tomàquet, olives, ou dur, pernil i formatge)	Paella d'arròs (salsitxa, sípia, xirles i musclo)	Poma
Dijous 10	Amanida russa (patata, mongeta tendra, pastanaga i tonyina)	Truita de pernil dolç. Blat de moro i pastanaga ratllada	logurt ecològic
Divendres 11	Patata i cigrons bullits	Vedella estofada amb verdures	Plàtan
Dilluns 14	Arròs de bacallà	Rap al forn amb ceba	Poma
Dimarts 15	Espirals amb salmó	Truita de formatge. Enciam i tomàquet	Pera
Dimecres 16	Crema de bròquil i porro	Llom arrebossat. Tomàquet i olives	Meló
Dijous 17	Patata i mongeta seca bullides	Filet de lluç al forn. Enciam i blat de moro	Crema catalana
Divendres 18	Crema de pastanaga	Carbassó farcit de carn amb beixamel	Raiïm
Dilluns 21	Patata i mongeta tendra bullides	Xai al forn. Enciam i olives	logurt ecològic
Dimarts 22	Arròs amb xampinyons i salsa de tomàquet	Bacallà amb samfaina (ceba, pebrot i albergínia)	Taronja
Dimecres 23	Fideuada	Truita de tonyina. Pastanaga ratllada i enciam	Plàtan
Dijous 24	Trinxat de patata amb col i cansalada	Rap al forn amb xips de carbassó	Pera
Divendres 25	Patata i pèsol bullits	Rodó de gall-dindi al forn. Tomàquet i blat de moro	Poma
Dimecres 30	Arròs amb verdures	Croquetes de pollastre. Enciam i tomàquet	Pera
Dijous 31	Cigrons estofats	Truita de carbassó. Olives i pastanaga ratllada	Raim

Proposta per sopar octubre 2019

DIA	1r PLAT	2n PLAT	POSTRES
Dimarts 1	Escalivada	Pollastre	Fruita
Dimecres 2	Pasta	Ou	Fruita
Dijous 3	Verdures a la planxa	Pa amb tomata amb pernil o formatge	logurt
Divendres 4	Llegums	Peix blau	Fruita
Dilluns 7	Arròs	Peix blau	Fruita
Dimarts 8	Amanida amb formatge fresc	Ou	logurt
Dimecres 9	Llegums	Peix	Fruita
Dijous 10	Crema de carbassa	Croquetes de bacallà	Fruita
Divendres 11	Pasta	Conill	Fruita
Dilluns 14	Amanida de lleties	Pollastre	Fruita
Dimarts 15	Crema de verdures	Peix blau	logurt
Dimecres 16	Arròs	Ou	Fruita
Dijous 17	Amanida variada	Pizza casolana	Fruita
Divendres 18	Pasta	Peix	Fruita
Dilluns 21	Llegums	Peix	Fruita
Dimarts 22	Amanida amb fruits secs	Pollastre	Fruita
Dimecres 23	Verdures a la planxa	Vedella	Fruita
Dijous 24	Pasta	Ou	Fruita
Divendres 25	Arròs	Peix blau	logurt
Dimecres 30	Escalivada	Peix	Fruita
Dijous 31	Crema de carbassa	Llonza de porc	Fruita

Menú octubre 2019

sense gluten



DIA	1r PLAT	2n PLAT	POSTRES
Dimarts 1	Amanida de lleties	Bacallà al forn. Enciam i olives	logurt ecològic
Dimecres 2	Patata, bròquil i pastanaga bullits	Llom a la taronja. Enciam i tomàquet	Macedònia
Dijous 3	Amanida d'arròs	Filet de lluç al forn. Blat de moro i olives	Poma
Divendres 4	Llaços (pasta sense gluten) amb bacon i oli d'oliva	Truita. Pastanaga ratllada i enciam	Préssec
Dilluns 7	Crema de carbassó	Pollastre rostit. Tomàquet i enciam	Pera
Dimarts 8	Macarrons (pasta sense gluten) amb carn picada i salsa de tomàquet	Filet de lluç al forn. Enciam i olives	Meló
Dimecres 9	Amanida catalana (enciam, tomàquet, olives, ou dur, pernil i formatge)	Paella d'arròs (salsitxa, sípia, xirles i musclo)	Poma
Dijous 10	Amanida russa (patata, mongeta tendra, pastanaga i tonyina)	Truita de pernil. Blat de moro i pastanaga ratllada	logurt ecològic
Divendres 11	Patata i cigrons bullits	Vedella estofada amb verduretes	Plàtan
Dilluns 14	Arròs de bacallà	Rap al forn amb ceba	Poma
Dimarts 15	Espirals (pasta sense gluten) amb salmó	Truita de formatge. Enciam i tomàquet	Pera
Dimecres 16	Crema de bròquil i porro	Llom a la planxa. Tomàquet i olives	Meló
Dijous 17	Patata i mongeta seca bullides	Filet de lluç al forn. Enciam i blat de moro	Crema catalana (sense gluten)
Divendres 18	Crema de pastanaga	Carbassó farcit de carn amb salsa de tomàquet	Raïm
Dilluns 21	Patata i mongeta tendra bullides	Xai al forn. Enciam i olives	logurt ecològic
Dimarts 22	Arròs amb xampinyons i salsa de tomàquet	Bacallà amb samfaina (ceba, pebrot i albergínia)	Taronja
Dimecres 23	Fideuada (pasta sense gluten)	Truita de tonyina. Pastanaga ratllada i enciam	Plàtan
Dijous 24	Trinxat de patata amb col i cansalada	Rap al forn amb xips de carbassó	Pera
Divendres 25	Patata i pèsol bullits	Rodó de gall-dindi al forn. Tomàquet i blat de moro	Poma
Dimecres 30	Arròs amb verdures	Pollastre rostit. Enciam i tomàquet	Pera
Dijous 31	Cigrons estofats	Truita de carbassó. Olives i pastanaga ratllada	Raïm

Tots els procediments emprats tant en la preparació com en el servei dels menús estan implementats d'acord amb les necessitats específiques d'una dieta sense gluten.

DIA	1r PLAT	2n PLAT	POSTRES
Dimarts 1	Amanida de lleties	Bacallà al forn. Enciam i olives	logurt de soja
Dimecres 2	Patata, bròquil i pastanaga bullits	Llom a la taronja. Enciam i tomàquet	Macedònia
Dijous 3	Amanida d'arròs	Filet de lluç al forn. Blat de moro i olives	Poma
Divendres 4	Llaços amb cansalada i oli d'oliva	Truita. Pastanaga ratllada i enciam	Préssec
Dilluns 7	Crema de carbassó	Pollastre rostit. Tomàquet i enciam	Pera
Dimarts 8	Macarrons amb carn picada i salsa de tomàquet	Filet de lluç al forn. Enciam i olives	Meló
Dimecres 9	Amanida catalana (enciam, tomàquet, olives, ou dur i pernil)	Paella d'arròs (salsitxa, sípia, xirles i musclo)	Poma
Dijous 10	Amanida russa (patata, mongeta tendra, pastanaga i tonyina)	Truita de pernil. Blat de moro i pastanaga ratllada	logurt de soja
Divendres 11	Patata i cigrons bullits	Vedella estofada amb verdures	Plàtan
Dilluns 14	Arròs de bacallà	Rap al forn amb ceba	Poma
Dimarts 15	Espirals amb salmó	Truita. Enciam i tomàquet	Pera
Dimecres 16	Crema de bròquil i porro	Llom arrebossat. Tomàquet i olives	Meló
Dijous 17	Patata i mongeta seca bullides	Filet de lluç al forn. Enciam i blat de moro	logurt de soja
Divendres 18	Crema de pastanaga	Carbassó farcit de carn amb salsa de tomàquet	Raïm
Dilluns 21	Patata i mongeta tendra bullides	Xai al forn. Enciam i olives	logurt de soja
Dimarts 22	Arròs amb xampinyons i salsa de tomàquet	Bacallà amb samfaina (ceba, pebrot i albergínia)	Taronja
Dimecres 23	Fideuada	Truita de tonyina. Pastanaga ratllada i enciam	Plàtan
Dijous 24	Trinxat de patata amb col i cansalada	Rap al forn amb xips de carbassó	Pera
Divendres 25	Patata i pèsol bullits	Rodó de gall-dindi al forn. Tomàquet i blat de moro	Poma
Dimecres 30	Arròs amb verdures	Pollastre rostit. Enciam i tomàquet	Pera
Dijous 31	Cigrons estofats	Truita de carbassó. Olives i pastanaga ratllada	Raim

Tots els aliments i procediments emprats tant en la preparació com en el servei dels menús estan implementats d'acord amb les necessitats específiques d'una dieta sense làctics.

Menú octubre 2019

sense ou



DIA	1r PLAT	2n PLAT	POSTRES
Dimarts 1	Amanida de lleties	Bacallà al forn. Enciam i olives	logurt ecològic
Dimecres 2	Patata, bròquil i pastanaga bullits	Llom a la taronja. Enciam i tomàquet	Macedònia
Dijous 3	Amanida d'arròs	Filet de lluç al forn. Blat de moro i olives	Poma
Divendres 4	Llaços (pasta sense ou) a la carbonara	Gall-dindi a la planxa. Pastanaga ratllada i enciam	Préssec
Dilluns 7	Crema de carbassó	Pollastre rostit. Tomàquet i enciam	Pera
Dimarts 8	Macarrons (pasta sense ou) amb carn picada i salsa de tomàquet	Filet de lluç al forn. Enciam i olives	Meló
Dimecres 9	Amanida catalana (enciam, tomàquet, olives, pernil i formatge)	Paella d'arròs (salsitxa, sípia, xirles i musclo)	Poma
Dijous 10	Amanida russa (patata, mongeta tendra, pastanaga i tonyina) amb oli d'oliva	Bacallà al forn. Blat de moro i pastanaga ratllada	logurt ecològic
Divendres 11	Patata i cigrons bullits	Vedella estofada amb verduretes	Plàtan
Dilluns 14	Arròs de bacallà	Rap al forn amb ceba	Poma
Dimarts 15	Espirals (pasta sense ou) amb salmó	Pollastre rostit. Enciam i tomàquet	Pera
Dimecres 16	Crema de bròquil i porro	Llom arrebossat (sense ou). Tomàquet i olives	Meló
Dijous 17	Patata i mongeta seca bullides	Filet de lluç al forn. Enciam i blat de moro	logurt ecològic
Divendres 18	Crema de pastanaga	Carbassó farcit de carn amb beixamel	Raïm
Dilluns 21	Patata i mongeta tendra bullides	Xai al forn. Enciam i olives	logurt ecològic
Dimarts 22	Arròs amb xampinyons i salsa de tomàquet	Bacallà amb samfaina (ceba, pebrot i albergínia)	Taronja
Dimecres 23	Fideuada (pasta sense ou)	Llom a la planxa. Pastanaga ratllada i enciam	Plàtan
Dijous 24	Trinxat de patata amb col i cansalada	Rap al forn amb xips de carbassó	Pera
Divendres 25	Patata i pèsol bullits	Rodó de gall-dindi al forn. Tomàquet i blat de moro	Poma
Dimecres 30	Arròs amb verdures	Pollastre rostit. Enciam i tomàquet	Pera
Dijous 31	Cigrons estofats	Filet de lluç al forn. Olives i pastanaga ratllada	Raïm

Tots els aliments i procediments emprats tant en la preparació com en el servei dels menús estan implementats d'acord amb les necessitats específiques d'una dieta sense ou.