

Menú setembre 2019

DIA	1r PLAT	2n PLAT	POSTRES
Dijous 12	Espaguetis amb tomàquet i formatge	Croquetes de pollastre. Tomàquet i pastanaga ratllada	Préssec
Divendres 13	Patata i cigrons bullits	Rap al forn. Enciam i olives	logurt ecològic
Dilluns 16	Braç de patata amb tonyina i ou	Filet de lluç al forn. Enciam i tomàquet	Pera
Dimarts 17	Amanida d'arròs (Pèsol, pastanaga, gambeta i tomàquet)	Rodó de gall-dindi al forn amb xips de carbassó	Poma
Dimecres 18	Patata i pèsol bullits	Bacallà amb samfaina (ceba, pebrot i albergínia)	Plàtan
Dijous 19	Espirals amb salmó	Truita de pernil. Enciam i olives	logurt ecològic
Divendres 20	Crema de pastanaga i porro	Hamburguesa de vedella. Enciam i blat de moro	Meló
Dilluns 23	Patata i mongeta tendra bullides	Llom arrebossat. Tomàquet i pastanaga ratllada	Poma
Dimarts 24	Amanida de lleties	Rap al forn amb ceba	Síndria
Dimecres 25	Crema de carbassó	Xai al forn. Enciam i olives	logurt ecològic
Dijous 26	Amanida catalana (enciam, tomàquet, olives, ou dur, pernil i formatge)	Paella d'arròs (salsitxa, sípia, xirles i musclo)	Pera
Divendres 27	Macarrons a la carbonara	Truita a la francesa. Enciam i tomàquet	Préssec
Dilluns 30	Amanida russa (patata, mongeta tendra, pastanaga i tonyina)	Pollastre rostit. Enciam i pastanaga ratllada	Meló

Proposta per sopar setembre 2019

DIA	1r PLAT	2n PLAT	POSTRES
Dijous 12	Verdures a la planxa	Peix blau	Fruita
Divendres 13	Tomàquet i formatge fresc	Llonza de porc	Fruita
Dilluns 16	Llegums	Conill	Fruita
Dimarts 17	Crema de verdures	Peix	logurt
Dimecres 18	Escalivada	Pizza casolana	Fruita
Dijous 19	Arròs	Pollastre	Fruita
Divendres 20	Pasta	Ou	Fruita
Dilluns 23	Arròs	Ou	Fruita
Dimarts 24	Pasta	Peix blau	Fruita
Dimecres 25	Llegums	Peix	Fruita
Dijous 26	Verdura amb patata	Pollastre	Fruita
Divendres 27	Amanida de fruits secs	Croquetes de peix	logurt
Dilluns 30	Pasta	Peix	Fruita

DIA	1r PLAT	2n PLAT	POSTRES
Dijous 12	Espaguetis (pasta sense gluten) amb tomàquet i formatge	Pollastre rostit. Tomàquet i pastanaga ratllada	Préssec
Divendres 13	Patata i cigrons bullits	Rap al forn. Enciam i olives	logurt ecològic
Dilluns 16	Braç de patata amb tonyina i ou	Filet de lluç al forn. Enciam i tomàquet	Pera
Dimarts 17	Amanida d'arròs (Pèsol, pastanaga, gambeta i tomàquet)	Rodó de gall-dindi al forn amb xips de carbassó	Poma
Dimecres 18	Patata i pèsol bullits	Bacallà amb samfaina (ceba, pebrot i albergínia)	Plàtan
Dijous 19	Espirals (pasta sense gluten) amb salmó	Truita de pernil. Enciam i olives	logurt ecològic
Divendres 20	Crema de pastanaga i porro	Hamburguesa de vedella. Enciam i blat de moro	Meló
Dilluns 23	Patata i mongeta tendra bullides	Llom a la planxa. Tomàquet i pastanaga ratllada	Poma
Dimarts 24	Amanida de lleties	Rap al forn amb ceba	Síndria
Dimecres 25	Crema de carbassó	Xai al forn. Enciam i olives	logurt ecològic
Dijous 26	Amanida catalana (enciam, tomàquet, olives, ou dur, pernil i formatge)	Paella d'arròs (salsitxa, sípia, xirles i musclo)	Pera
Divendres 27	Macarrons (pasta sense gluten) amb bacon i oli d'oliva	Truita a la francesa. Enciam i tomàquet	Préssec
Dilluns 30	Amanida russa (patata, mongeta tendra, pastanaga i tonyina)	Pollastre rostit. Enciam i pastanaga ratllada	Meló

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
Dijous 12	Espaguetis amb tomàquet i oli d'oliva	Pollastre rostit. Tomàquet i pastanaga ratllada	Préssec
Divendres 13	Patata i cigrons bullits	Rap al forn. Enciam i olives	logurt de soja
Dilluns 16	Braç de patata amb tonyina i ou	Filet de lluç al forn. Enciam i tomàquet	Pera
Dimarts 17	Amanida d'arròs (Pèsol, pastanaga, gambeta i tomàquet)	Rodó de gall-dindi al forn amb xips de carbassó	Poma
Dimecres 18	Patata i pèsol bullits	Bacallà amb samfaina (ceba, pebrot i albergínia)	Plàtan
Dijous 19	Espirals amb salmó	Truita de pernil. Enciam i olives	logurt de soja
Divendres 20	Crema de pastanaga i porro	Hamburguesa de vedella. Enciam i blat de moro	Meló
Dilluns 23	Patata i mongeta tendra bullides	Llom arrebossat. Tomàquet i pastanaga ratllada	Poma
Dimarts 24	Amanida de lleties	Rap al forn amb ceba	Síndria
Dimecres 25	Crema de carbassó	Xai al forn. Enciam i olives	logurt de soja
Dijous 26	Amanida catalana (enciam, tomàquet, olives, ou dur i pernil)	Paella d'arròs (salsitxa, sípia, xirles i musclo)	Pera
Divendres 27	Macarrons amb cansalada i oli d'oliva	Truita a la francesa. Enciam i tomàquet	Préssec
Dilluns 30	Amanida russa (patata, mongeta tendra, pastanaga i tonyina)	Pollastre rostit. Enciam i pastanaga ratllada	Meló

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.

DIA	1r PLAT	2n PLAT	POSTRES
Dijous 12	Espaguetis (pasta sense ou) amb tomàquet i formatge	Pollastre rostit. Tomàquet i pastanaga ratllada	Préssec
Divendres 13	Patata i cigrons bullits	Rap al forn. Enciam i olives	logurt ecològic
Dilluns 16	Braç de patata amb tonyina	Filet de lluç al forn. Enciam i tomàquet	Pera
Dimarts 17	Amanida d'arròs (Pèsol, pastanaga, gambeta i tomàquet)	Rodó de gall-dindi al forn amb xips de carbassó	Poma
Dimecres 18	Patata i pèsol bullits	Bacallà amb samfaina (ceba, pebrot i albergínia)	Plàtan
Dijous 19	Espirals (pasta sense ou) amb salmó	Llom a la planxa. Enciam i olives	logurt ecològic
Divendres 20	Crema de pastanaga i porro	Hamburguesa de vedella. Enciam i blat de moro	Meló
Dilluns 23	Patata i mongeta tendra bullides	Llom arrebossat (sense ou). Tomàquet i pastanaga ratllada	Poma
Dimarts 24	Amanida de lleties	Rap al forn amb ceba	Síndria
Dimecres 25	Crema de carbassó	Xai al forn. Enciam i olives	logurt ecològic
Dijous 26	Amanida catalana (enciam, tomàquet, olives, pernil i formatge)	Paella d'arròs (salsitxa, sípia, xirles i musclo)	Pera
Divendres 27	Macarrons (pasta sense ou) a la carbonara	Lluç al forn. Enciam i tomàquet	Préssec
Dilluns 30	Amanida russa (patata, mongeta tendra, pastanaga i tonyina) amb oli d'oliva	Pollastre rostit. Enciam i pastanaga ratllada	Meló

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.