

MENÚS ESCOLA SETEMBRE 2026

				DIJOUS 10	DIVENDRES 11
1R				TREMPÓ DE CIGRONS AMB TONYINA (4) (Lleguminosa seca) (elaborat amb oli d'oliva verge extra d'extracció en fred)	AMANIDA DE LLAÇOS SENSE INDIOT : olives, blat de les indies (1,3,6,10)
2 N				OU BULLIT (3)	PEIX ARREBOSSAT (1,4 i tr:2,3,6,7,9,8,10,11,14) (Peix amb certificat MSC)
GUARNICIÓ				PATATA AL FORN	BRÒQUIL AL VAPOR (elaborat amb oli d'oliva verge extra d'extracció en fred)
POSTRE				FRUITA DE TEMPORADA	FRUITA DE TEMPORADA
DILLUNS 14		DIMARTS 15	DIMECRES 16	DIJOUS 17	DIVENDRES 18
1R	PASTA INTEGRAL A LA NAPOLITANA AMB FORMATGE RATLLAT (1,3,6,7,10)	ARRÒS INTEGRAL 4 DELICIES: gambes, pèsols, ceba i pastanaga (2)	CUINAT DE LLENTIES (1) (Lleguminosa seca)	AMANIDA DE PATATA: patata, tomàtiga, olives i tonyina (4) (elaborat amb oli d'oliva verge extra d'extracció en fred)	VICHYSOISE (plat 100% ecològic i local)
2 N	TRUITA FRANCESA (3)	SALSITXES VEGANES (6)	PEIX BLANC AL FORN AMB PICADA D'ALL I JULIVERT(4)	HEURA AMB BRESA (salsa de porro, ceba, pastanaga i brou) (9,6)	CIGRONS AMB SALSA (tomàtiga, pebre i ceba) AMB ARRÒS (Lleguminosa seca) (proteïna vegetal)
GUARNICIÓ	AMANIDA: enciam, cogombre i blat de les indies (elaborat amb oli d'oliva verge extra d'extracció en fred)	AMANIDA: Enciam, ceba morada i tomàtiga (elaborat amb oli d'oliva verge extra d'extracció en fred)	AMANIDA: lletuga, tomàtiga i brots de soja (6) (elaborat amb oli d'oliva verge extra d'extracció en fred)	PASTANAGA BULLIDA (elaborat amb oli d'oliva verge extra d'extracció en fred)	
POSTRE	FRUITA DE TEMPORADA	FRUITA DE TEMPORADA	FRUITA DE TEMPORADA	FRUITA DE TEMPORADA ecològica	FRUITA DE TEMPORADA
DILLUNS 21		DIMARTS 22	DIMECRES 23	DIJOUS 24	DIVENDRES 25
1R	PASTA INTEGRAL AMB SALSA DE VERDURES (tomàtiga, ceba, pastanaga, carbassó i AVOVE) (1,3,6,9,10)	AMANIDA DE LLENTIES : lletia, ceba morada, tomàtiga i pebre verd (1) (elaborat amb oli d'oliva verge extra d'extracció en fred)	ARRÒS AMB PASTANAGA	CREMA DE VERDURES DE TEMPORADA AMB OU BULLIT (3)	CUINAT DE MONGETA PINTA AMB PATATA (Lleguminosa seca) (plat 100% ecològic)
2 N	HAMBURGUESA DE QUINOA I KALE (1,6)	TRUITA FRANCESA (3)	SALMÓ AL FORN (4)	CUSCÚS AL CURRI AMB CIGRONS, PASTANAGA I PANSES (1) (proteïna vegetal)	REMENAT D'OU (3)
empre que s'ent	AMANIDA: lletuga, pastanaga ratllada i pinya (elaborat amb oli d'oliva verge extra d'extracció en fred)	PATATA ROSTIDA AMB PEBRE BÓ	AMANIDA: canònges, tomàtiga i alvocat (elaborat amb oli d'oliva verge extra d'extracció en fred)		AMANIDA: enciam, cogombre i remolatxa (elaborat amb oli d'oliva verge extra d'extracció en fred)
POSTRE	FRUITA DE TEMPORADA	FRUITA DE TEMPORADA ecològica	FRUITA DE TEMPORADA	FRUITA DE TEMPORADA	FRUITA DE TEMPORADA
DILLUNS 28		DIMARTS 29	DIMECRES 30		
1R	PAELLA DE VERDURES	AMANIDA CÉSAR: lletuga, tomàtiga, formatge, pollastre i crostons (1,6,7,9)	CREMA DE CARBASSÓ I PERA		
2 N	TRUITA DE PATATA (3)		PEIX BLANC AL FORN (4) (Peix amb certificat MSC)		
GUARNICIÓ	AMANIDA: tomàtiga i formatge (7) (elaborat amb oli d'oliva verge extra d'extracció en fred)	PASTA INTEGRAL A LA BOLONYESA DE SOJA TEXTURITZADA (1,3,6,10) (proteïna vegetal)	TUMBET		
POSTRE	FRUITA DE TEMPORADA	FRUITA DE TEMPORADA	FRUITA DE TEMPORADA ecològica		
INFORMACIÓ SOBRE ELS AL·LÈRGENS DEL NOSTRE MENÚ: 1 Gluten 2 Crustacis 3 Ous 4 Peix 5 Cacauets 6 Soja 7 Llet, lactosa 8 Fruits secs amb closca 9 Àpid 10 Mostassa 11 Sèsam 12 Diòxid de sofre 13 Tramussos 14 Mol·luscs TR Traces					
NO CARN					
En aquest menú totes es elaboracions que portin CARN seràn substituïdes per productes similars a les del menú general. En ocasions hi ha canvis per facilitar el treball a cuina (tenim moltes al·lèrgies). Tots els canvis estan marcats en vermell.					