

MENÚ OCTUBRE 2026

				DIJOUS 1	DIVENDRES 2
1R				CUINAT DE CIGRONS (Lleguminosa seca)	PASTA INTEGRAL ECO A LA NAPOLITANA (1,3,6,10) (plat 100% ecològic)
2 N				TRUITA FRANCESA (3)	PEIX BLANC A LA PLANXA AMB ALL I PEBRE BÓ (4)
GUARNICIÓ				PATATA AL FORN	AMANIDA: lletuga, pastanaga ratllada i sèsam (11) (elaborat amb oli d'oliva verge extra d'extracció en fred)
POSTRE				FRUITA DE TEMPORADA	FRUITA DE TEMPORADA
	DILLUNS 5	DIMARTS 6	DIMECRES 7	DIJOUS 8	DIVENDRES 9
1R	AMANIDA DE PASTA INTEGRAL (tomàtiga, olives i blat de les indies) (elaborat amb oli d'oliva verge extra d'extracció en fred) (1,3,6,10)	AMANIDA GREGA (elaborat amb oli d'oliva verge extra d'extracció en fred) (7)	VICHYSOISE (plat 100% ecològic i local)	PAELLA DE VERDURES SENSE LLEGUM	ESCUDELLA FRESCA (plat 100% ecològic) (Lleguminosa seca)
2 N	HAMBURGUESA VEGANA (6)		PEIX BLANC AMB SALSA DE PEBRE VERMELL (4) (Peix amb certificat MSC)	TRUITA FRANCESA (3)	ALBERGINIA A LA PLANXA
GUARNICIÓ	MONGETA VERDA SALTEJADA (elaborat amb oli d'oliva verge extra d'extracció en fred)	CUINAT DE LLENTIES AMB ARRÓS INTEGRAL (1) (Lleguminosa seca)	PATATA AL FORN (producte ecològic i local)	AMANIDA: canònges, pastanaga i cogombre (elaborat amb oli d'oliva verge extra d'extracció en fred)	AMANIDA: lletuga, remolatxa i blat de les indies (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 12	DIMARTS 13	DIMECRES 14	DIJOUS 15	DIVENDRES 16
1R	FESTIU	PASTA INTEGRAL AL PESTO D'AMETLLES (Alfabetuera, oli d'oliva, formatge i ametlles) (1,3,6,7,8,10)	ARRÓS DE PEIX AMB PICADA D'ALL I JULIVERT (4,9)	CREMA DE CARABASSA (plat 100% ecològic i local)	AMANIDA DE PATATA (tomàtiga, olives i tonyina) (4) (elaborat amb oli d'oliva verge extra d'extracció en fred)
2 N		TRUITA DE CARBASSÓ (3)	CIGRONS SALTEJATS AMB ALL I PEBRE BÓ		HAMBURGUESA VEGANA (6)
GUARNICIÓ		AMANIDA: lletuga, blat de les indies i brots de soja (6) (elaborat amb oli d'oliva verge extra d'extracció en fred)	AMANIDA: fulles de roure, pastanaga i olives (elaborat amb oli d'oliva verge extra d'extracció en fred)	PEIX BLANC A LA MALLORQUINA (4) (patata, bledes, grells, tomàtiga i pebre bord) (Peix amb certificat MSC)	PASTANAGA I PÈSOLS AL VAPOR (producte ecològic i local) (elaborat amb oli d'oliva verge extra d'extracció en fred)
POSTRE		FRUITA DE TEMPORADA	FRUITA DE TEMPORADA	FRUITA DE TEMPORADA	FRUITA DE TEMPORADA
	DILLUNS 19	DIMARTS 20	DIMECRES 21	DIJOUS 22	DIVENDRES 23
1R	CUINAT DE LLENTIES ECO (1) (plat 100% ecològic) (Lleguminosa seca)	PASTA INTEGRAL SALTAJADA AMB OLI I ORENGA	AMANIDA MIXTA AMB TONYINA: lletuga, pastanaga, tomàtiga i tonyina (4) (elaborat amb oli d'oliva verge extra d'extracció en fred)	ARRÓS AMB PASTANAGA	CREMA DE CARBASSÓ, I PERA (plat 100% ecològic i local)
2 N	ALBERGINIA A LA PLANXA	SALMÓ AL FORN AMB SALSA DE TARONJA (4)	MONGETA PINTA	TRUITA DE PATATA I CEBA (3)	
GUARNICIÓ	AMANIDA: lletuga, remolatxa i blat de les indies (elaborat amb oli d'oliva verge extra d'extracció en fred)	AMANIDA: fulles de roure, tomàtiga i olives (elaborat amb oli d'oliva verge extra d'extracció en fred)	PATATA BULLIDA (producte ecològic i local)	AMANIDA: lletuga, cogombre i panses (elaborat amb oli d'oliva verge extra d'extracció en fred)	CIGRONS AMB SALSA (tomàtiga, pebre i ceba) AMB ARRÓS (Lleguminosa seca)
POSTRE	FRUITA DE TEMPORADA	FRUITA DE TEMPORADA	FRUITA DE TEMPORADA local	FRUITA DE TEMPORADA	FRUITA DE TEMPORADA

	DILLUNS 26	DIMARTS 27	DIMECRES 28	DIJOUS 29	DIVENDRES 30
1R	PASTA INTEGRAL AMB Salsa de Verdures (1,3,6,10) (plat 100% ecològic amb verdures ecològiques i locals)	CUINAT DE LLENTIES (1) (Lleguminosa seca)	SOPA DE FIDEUS AMB CIGRONS I BROU DE VERDURES (1,3,6,9,10) (Lleguminosa seca)	CREMA DE BRÒQUIL I COLIFLOR (plat 100% ecològic i local)	PAELLA DE VERDURES
2 N	PEIX BLANC A L'ESPATLLA AMB PEBRE BORD I ALLETS (4,9,11) (Peix amb certificat MSC)	OUS GRATINATS AL FORN AMB Salsa de TOMÀTIGA (3,7)	PEIX BLANC A LA PLANXA (4)	FALFEL AMB Salsa de TOMÀTIGA I ORENGA (1)	HAMBURGUESA VEGANA (6)
GUARNICIÓ	AMANIDA: lletuga, pastanaga i pinya (elaborat amb oli d'oliva verge extra d'extracció en fred)	PATATA BULLIDA	AMANIDA: lletuga, tomàtiga i ceba morada (elaborat amb oli d'oliva verge extra d'extracció en fred)	CUSCÚS (1)	AMANIDA: lletuga, canónigs i pastanaga (elaborat amb oli d'oliva verge extra d'extracció en fred)
POSTRE	FRUITA DE TEMPORADA	FRUITA DE TEMPORADA	FRUITA DE TEMPORADA	FRUITA DE TEMPORADA	FRUITA DE TEMPORADA
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					
<i>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.</i>					