

MENÚ SETEMBRE 2026 SENSE CARN

DILLUN\$	DIMART\$	DIMECR\$	DIJOU\$	DIVENDRES
	8	9	10	11
Croquetes casolanes de peix	Llacets amb tonyina i maionesa	Crema tèbia de porro i pera	Arròs integral amb salsa de tomàquet casolana	
	Truita francesa amb pastanaga ratllada	Filet de lluç a la planxa amb tomàquet madur i	Llucet enfarinat amb enciam i poma	FESTIU
	Fruita de temporada	Fruita de temporada	Fruita de temporada	
14	15	16	17	18
Amanida d'enciams amb formatge fresc	Patates amb salsa d'escalivada	Cigrons al pesto vermell (alfàbrega i tomàquet)	Amanida d'arròs integral amb enciam, olives verdes i	Broquil·li amb patata
Macarrons integrals amb bolonyesa de seitan	Remenat d'ou amb carbassó al forn	Croquetes casolanes de peix amb pastanaga a rodanxes	Hamburguesa a la planxa de llenties eco i hortalisses casolana amb cogombre	Nuggets vegetals forn amb herbetes amb pipes de girasol
Fruita de temporada	Fruita de temporada	iogurt ecològic	Fruita de temporada	Fruita de temporada
21	22	23	24	25
Llenties pardines eco amb arròs integral	Arròs integral amb pastanaga, blat de moro i pèsols	Espirals amb formatge		Mongeta verda amb patata
Truita de pastanaga i ceba amb enciam i poma	Gallineta al forn amb tomàquet amanit	Bunyols casolans de carbassa i farigola amb cogombre, anet i salsa d'iogurt	FESTIU	Peix al forn i forn pastanaga ratllada
Fruita de temporada	Fruita de temporada	Fruita de temporada		Fruita de temporada
28	29	30		
Espaguetis integrals amb alfàbrega, pinyons i oli oliva	Crema tèbia de carbassó amb rostes	Amanida de llenties eco amb tomàquet madur i olives		
Croquetes casolanes d'espínacs i cigrons amb pastanaga rodanxes	Salsitxes vegetals a la planxa amb mongetes seques eco saltejades amb all i julivert	Truita de carbassó amb enciam i remolatxa		
Fruita de temporada	Fruita de temporada	Fruita de temporada		