

MENÚ SETEMBRE 2026

SENSE GLUTEN

DILLUN\$	DIMART\$	DIMECR\$	DIJOU\$	DIVENDRES
	8	9	10	11
	Pasta s/gluten amb tonyina i maionesa	Crema tèbia de porro i pera	Arròs integral amb salsa de tomàquet casolana	
	Truita francesa amb pastanaga ratllada	Pit de pollastre 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 amb patata
Macarrons s/gluten amb bolonyesa de seitan	Remenat d'ou amb carbassó al forn s/gluten	Croquetes casolanes s/gluten de peix amb pastanaga a rodanxes	Hamburguesa a la planxa s/gluten de lleties eco i hortalisses casolana amb	Pollastre al forn amb herbetes amb enciam i pipes de girasol
Fruita de temporada	Fruita de temporada	iogurt ecològic	Fruita de temporada	Fruita de temporada
21	22	23	24	25
Lleties pardines eco amb arròs integral	Arròs integral amb pastanaga, blat de moro i pèsols	Espirals s/gluten amb formatge		Mongeta verda amb patata
Truita de pastanaga i ceba amb enciam i poma	Gallineta al forn s/gluten amb tomàquet amanit	Bunyols casolans s/gluten de carbassa i farigola amb cogombre, anet i salsa	FESTIU	Ales de pollastre l forn pastanaga ratllada
Fruita de temporada	Fruita de temporada	Fruita de temporada		Fruita de temporada
28	29	30		
Espaguetis s/gluten amb alfàbrega, pinyons i oli oliva	Crema tèbia de carbassó amb rostes	Amanida de lleties eco amb tomàquet madur i olives		
Croquetes casolanes s/gluten d'espínacs i cigrons amb pastanaga a rodanxes	Botifarra de porc s/gluten a la planxa amb mongetes seques eco saltejades amb all i	Truita de carbassó amb enciam i remolatxa		
Fruita de temporada	Fruita de temporada	Fruita de temporada		