

MENÚ SETEMBRE 2026

SENSE LACTOSA

DILLUN\$	DIMART\$	DIMECRES	DIJOU\$	DIVENDRES
	8	9	10	11
	Llacets 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 s/ formatge fresc amb olives verdes	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 lleties eco i hortalisses casolana amb cogombre	Cuixes de pollastre al forn amb farigola i romaní amb enciam i pipes de girasol
Fruita de temporada	Fruita de temporada	logurt sense lactosa i/o Fruita	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 amb s/formatge amb oli oliva		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	FESTIU	Ales de pollastre al 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 lleties eco amb tomàquet madur i olives		
Croquetes casolanes s/lactosa d'espínacs i cigrons amb pastanaga a rodanxes	Botifarra de porc s/lactosa a la planxa amb mongetes seques eco saltejades amb all	Truita de carbassó amb enciam i remolatxa		
Fruita de temporada	Fruita de temporada	Fruita de temporada		