

MENÚ SETEMBRE 2026

SENSE OU

DILLUN\$	DIMART\$	DIMECRES	DIJOU\$	DIVENDRES
	8	9	10	11
	Pasta s/ou amb tonyina i s/maionesa amb pastanaga ratllada	Crema tèbia de porro i pera Pit de pollastre a la planxa amb tomàquet madur i	Arròs integral amb salsa de tomàquet casolana 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 s/ou amb bolonyesa de seitan	Pollastre planxa amb carbassó al forn	Croquetes casolaness/ou de peix amb pastanaga a rodanxes	Hamburguesa a la planxa de llenties eco i hortalisses casolana amb cogombre	Pollastre al 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 s/ou amb formatge		Mongeta verda amb patata
Peix planxa amb enciam i poma	Gallineta al forn amb tomàquet amanit	Bunyols casolans de carbassa i farigola amb cogombre, anet i salsa d'iogurt	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/ou amb alfàbrega, pinyons i oli oliva	Crema tèbia de carbassó amb rostes	Amanida de llenties eco amb tomàquet madur i olives		
Croquetes casolanes s/ou d'espínacs i cigrons amb pastanaga a rodanxes	Botifarra de porc a la planxa amb mongetes seques eco saltejades amb all i julivert	Pollastre planxa amb enciam i remolatxa		
Fruita de temporada	Fruita de temporada	Fruita de temporada		