

Escola – Celíac (L.C)

Menú del mes d'Octubre de 2016



RSIPAC: 26.06772/CAT | RGSEAA: 26.12608/B



DILLUNS 3	DIMARTS 4	DIMECRES 5	DIJOUS 6	DIVENDRES 7
Pasta s/gluten amb tomàquet Fricandó de vedella amb verdures s/gluten Fruita i pa s/gluten	Minestra de verdures Botifarra de porc a la planxa amb escarola Fruita i pa s/gluten	Llenties estofades Pernillets de pollastre a l'allet amb tomàquet natural Fruita i pa s/gluten	Arròs de peix Truita de patata amb enciam, llombarda i pastanaga Fruita i pa s/gluten	Sopa d'au amb pasta s/gluten Bacallà al forn amb patates xips logurt i pa s/gluten
DILLUNS 10	DIMARTS 11	DIMECRES 12	DIJOUS 13	DIVENDRES 14
Crema de carbassó s/llet Llom de porc a la planxa amb tomàquet natural Fruita i pa s/gluten	Fideuà (pasta s/gluten) Hamburguesa vedella s/llet planxa amb enciam i olives Fruita i pa s/gluten	FESTIU	Arròs amb verdures Lluç al forn amb salsa de tomàquet Fruita i pa s/gluten	Cigrons estofats Truita francesa amb escarola logurt i pa s/gluten
DILLUNS 17	DIMARTS 18	DIMECRES 19	DIJOUS 20	DIVENDRES 21
Pasta s/gluten napolitana Salsitxes de porc a la planxa amb enciam i olives Fruita i pa s/gluten	Mongeta verda i patata Estofat de vedella amb verdures Fruita i pa s/gluten	Sopa brou (pasta s/gluten) Truita de patata i carbassó amb escarola Fruita i pa s/gluten	Arròs amb tomàquet Lluç al vapor amb enciam i olives Fruita i pa s/gluten	Mongetes blanques estofades Pit de pollastre a la planxa amb enciam, llombarda i pastanaga logurt i pa s/gluten
DILLUNS 24	DIMARTS 25	DIMECRES 26	DIJOUS 27	DIVENDRES 28
Pèsols saltejats amb patata Hamburguesa de pollastre a la planxa amb enciam i olives Fruita i pa s/gluten	Pasta s/gluten bolonyesa Llom de porc a la planxa amb enciam, llombarda i pastanaga Fruita i pa s/gluten	Arròs a la cassola Lluç al forn amb guarnició Fruita i pa s/gluten	Llenties estofades Truita francesa amb tomàquet natural Fruita i pa s/gluten	Sopa de verdures (pasta s/gluten) Contra cuixa de pollastre al forn amb all i julivert i escarola logurt i pa s/gluten
DILLUNS 31				
Crema de carbassa s/llet Pizza celíaca de pernil i formatge amb enciam i olives Crema vainilla i pa s/gluten				

MARGARITA PONS SEGUÍ
CAT 001031

Els nostres menús estan supervisats per un dietista-nutricionista col·legiat (Margarita Pons Seguí CAT001031) i corresponen a les recomanacions de la Generalitat de Catalunya per a una alimentació saludable a l'etapa escolar.

TOTA la pasta alimentària (espaguetis, macarrons, etc.) són d'agricultura ecològica, fabricades a Catalunya.

TOTES les llegums (cigrons, llenties i mongetes) són del conreu del país i ecològiques.

TOTS els plats estan cuinats amb olis procedents de l'oliva. Les postres làcties són productes de granja elaborats en una cooperativa d'inserció sociolaboral.

Escola – Celíac i sense carn (L.C)

Menú del mes d'Octubre de 2016



RSIPAC: 26.06772/CAT | RGSEAA: 26.12608/B



DILLUNS 3	DIMARTS 4	DIMECRES 5	DIJOUS 6	DIVENDRES 7
Pasta s/gluten amb tomàquet Lluç al vapor amb guarnició Fruita i pa s/gluten	Minestra de verdures Truita francesa amb escarola Fruita i pa s/gluten	Llenties estofades Lluç al forn amb all i julivert amb tomàquet natural Fruita i pa s/gluten	Arròs de peix Truita de patata amb enciam, llombarda i pastanaga Fruita i pa s/gluten	Sopa de peix amb pasta s/gluten Bacallà al forn amb patates xips logurt i pa s/gluten
DILLUNS 10	DIMARTS 11	DIMECRES 12	DIJOUS 13	DIVENDRES 14
Crema de carbassó s/llet Truita de patata i ceba amb tomàquet natural Fruita i pa s/gluten	Fideuà (pasta s/gluten) Bacallà a la planxa amb enciam i olives Fruita i pa s/gluten	FESTIU	Arròs amb verdures Lluç al forn amb salsa de tomàquet Fruita i pa s/gluten	Cigrons estofats Truita francesa amb escarola logurt i pa s/gluten
DILLUNS 17	DIMARTS 18	DIMECRES 19	DIJOUS 20	DIVENDRES 21
Pasta s/gluten napolitana Truita francesa amb enciam i olives Fruita i pa s/gluten	Mongeta verda i patata Bacallà al forn amb guarnició Fruita i pa s/gluten	Sopa peix (pasta s/gluten) Truita de patata i carbassó amb escarola Fruita i pa s/gluten	Arròs amb tomàquet Lluç al vapor amb enciam i olives Fruita i pa s/gluten	Mongetes blanques estofades Bacallà a la planxa amb enciam, llombarda i pastanaga logurt i pa s/gluten
DILLUNS 24	DIMARTS 25	DIMECRES 26	DIJOUS 27	DIVENDRES 28
Pèsols saltejats amb patata Lluç a la planxa amb enciam i olives Fruita i pa s/gluten	Pasta s/gluten amb tomàquet Truita d'espínacs amb enciam, llombarda i pastanaga Fruita i pa s/gluten	Arròs amb verdures Lluç al forn amb guarnició Fruita i pa s/gluten	Llenties estofades Truita francesa amb tomàquet natural Fruita i pa s/gluten	Sopa de verdures (pasta s/gluten) Bacallà al forn amb all i julivert i escarola logurt i pa s/gluten
DILLUNS 31				
Crema de carbassa s/llet Pizza celíaca de tonyina i formatge amb enciam i olives Crema vainilla i pa s/gluten				

Margari P.
MARGARITA PONS SEGUÍ
CAT 001031

Els nostres menús estan supervisats per un dietista-nutricionista col·legiat (Margarita Pons Seguí CAT001031) i corresponen a les recomanacions de la Generalitat de Catalunya per a una alimentació saludable a l'etapa escolar.

TOTA la pasta alimentària (espaguetis, macarrons, etc.) són d'agricultura ecològica, fabricades a Catalunya.

TOTES les llegums (cigrons, llenties i mongetes) són del conreu del país i ecològiques.

TOTS els plats estan cuinats amb olis procedents de l'oliva. Les postres làcties són productes de granja elaborats en una cooperativa d'inserció sociolaboral.

Escola – Celíac i sense lactosa (L.C)

Menú del mes d'Octubre de 2016



RSIPAC: 26.06772/CAT | RGSEAA: 26.12608/B



DILLUNS 3	DIMARTS 4	DIMECRES 5	DIJOUS 6	DIVENDRES 7
Pasta s/gluten amb tomàquet Fricandó de vedella amb verdures s/gluten Fruita i pa s/gluten	Minestra de verdures Botifarra de porc a la planxa amb escarola Fruita i pa s/gluten	Llenties estofades Pernillets de pollastre a l'allet amb tomàquet natural Fruita i pa s/gluten	Arròs de peix Truita de patata amb enciam, llombarda i pastanaga Fruita i pa s/gluten	Sopa d'au amb pasta s/gluten Bacallà al forn amb patates xips logurt de soja i pa s/gluten
DILLUNS 10	DIMARTS 11	DIMECRES 12	DIJOUS 13	DIVENDRES 14
Crema de carbassó s/llet Truita de patata i ceba amb tomàquet natural Fruita i pa s/gluten	Fideuà (pasta s/gluten) Hamburguesa vedella s/llet planxa amb enciam i olives Fruita i pa s/gluten	FESTIU	Arròs amb verdures Lluç al forn amb salsa de tomàquet Fruita i pa s/gluten	Cigrons estofats Truita francesa amb escarola logurt de soja i pa s/gluten
DILLUNS 17	DIMARTS 18	DIMECRES 19	DIJOUS 20	DIVENDRES 21
Pasta s/gluten napolitana Salsitxes de porc a la planxa amb enciam i olives Fruita i pa s/gluten	Mongeta verda i patata Estofat de vedella amb verdures Fruita i pa s/gluten	Sopa brou (pasta s/gluten) Truita de patata i carbassó amb escarola Fruita i pa s/gluten	Arròs amb tomàquet Lluç al vapor amb enciam i olives Fruita i pa s/gluten	Mongetes blanques estofades Pit de pollastre a la planxa amb enciam, llombarda i pastanaga logurt de soja i pa s/gluten
DILLUNS 24	DIMARTS 25	DIMECRES 26	DIJOUS 27	DIVENDRES 28
Pèsols saltejats amb patata Hamburguesa de pollastre a la planxa amb enciam i olives Fruita i pa s/gluten	Pasta s/gluten bolonyesa Truita d'espínacs amb enciam, llombarda i pastanaga Fruita i pa s/gluten	Arròs a la cassola Lluç al forn amb guarnició Fruita i pa s/gluten	Llenties estofades Truita francesa amb tomàquet natural Fruita i pa s/gluten	Sopa de verdures (pasta s/gluten) Contra cuixa de pollastre al forn amb all i julivert i escarola logurt de soja i pa s/gluten
DILLUNS 31				
Crema de carbassa s/llet Pizza celíaca de pernil sense formatge amb enciam i olives logurt de soja i pa s/gluten				

MARGARITA PONS SEGUÍ
CAT 001031

Els nostres menús estan supervisats per un dietista-nutricionista col·legiat (Margarita Pons Seguí CAT001031) i corresponen a les recomanacions de la Generalitat de Catalunya per a una alimentació saludable a l'etapa escolar.

TOTA la pasta alimentària (espaguetis, macarrons, etc.) són d'agricultura ecològica, fabricades a Catalunya.

TOTES les llegums (cigrons, llenties i mongetes) són del conreu del país i ecològiques.

TOTS els plats estan cuinats amb olis procedents de l'oliva. Les postres làcties són productes de granja elaborats en una cooperativa d'inserció sociolaboral.

Escola – Sense carn (L.C)

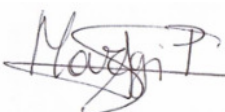
Menú del mes d'Octubre de 2016



RSIPAC: 26.06772/CAT | RGSEAA: 26.12608/B



DILLUNS 3	DIMARTS 4	DIMECRES 5	DIJOUS 6	DIVENDRES 7
Macarrons amb tomàquet Varetes de lluç amb guarnició Fruita i pa	Minestra de verdures Truita francesa amb escarola Fruita i pa	Llenties estofades Lluç al forn amb all i julivert amb tomàquet natural Fruita i pa	Arròs de peix Truita de patata amb enciam, llombarda i pastanaga Fruita i pa	Sopa de peix Bunyols de bacallà amb patates xips logurt i pa
DILLUNS 10	DIMARTS 11	DIMECRES 12	DIJOUS 13	DIVENDRES 14
Crema de carbassó Truita de patata i ceba amb tomàquet natural Fruita i pa	Fideuà Bacallà a la planxa amb enciam i olives Fruita i pa	FESTIU	Arròs amb verdures Lluç a la marinera Fruita i pa	Cigrons estofats Truita francesa amb escarola logurt i pa
DILLUNS 17	DIMARTS 18	DIMECRES 19	DIJOUS 20	DIVENDRES 21
Tallarines a la napolitana Truita francesa amb enciam i olives Fruita i pa	Mongeta verda i patata Rosada arrebossada amb guarnició Fruita i pa	Sopa de peix Truita de patata i carbassó amb escarola Fruita i pa	Arròs amb tomàquet Tonyina arrebossada amb enciam i olives Fruita i pa	Mongetes blanques estofades Bacallà a la planxa amb enciam, llombarda i pastanaga logurt i pa
DILLUNS 24	DIMARTS 25	DIMECRES 26	DIJOUS 27	DIVENDRES 28
Pèsols saltejats amb patata Varetes de lluç amb enciam i olives Fruita i pa	Espirals amb tomàquet Truita d'espínacs amb enciam, llombarda i pastanaga Fruita i pa	Arròs amb verdures Lluç amb salsa verda Fruita i pa	Llenties estofades Truita francesa amb tomàquet natural Fruita i pa	Sopa de verdures Bacallà al forn amb all i julivert i escarola logurt i pa
DILLUNS 31				
Crema de carbassa Pizza de tonyina i formatge amb enciam i olives Crema de vainilla i pa				


MARGARITA PONS SEGUÍ
CAT 001031

Els nostres menús estan supervisats per un dietista-nutricionista col·legiat (Margarita Pons Seguí CAT001031) i corresponen a les recomanacions de la Generalitat de Catalunya per a una alimentació saludable a l'etapa escolar.

TOTA la pasta alimentària (espaguetis, macarrons, etc.) són d'agricultura ecològica, fabricades a Catalunya.

TOTES les llegums (cigrons, llenties i mongetes) són del conreu del país i ecològiques.

TOTS els plats estan cuinats amb olis procedents de l'oliva. Les postres làcties són productes de granja elaborats en una cooperativa d'inserció sociolaboral.

Escola – Sense carn ni ou (L.C)

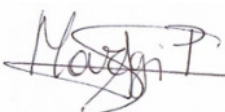
Menú del mes d'Octubre de 2016



RSIPAC: 26.06772/CAT | RGSEAA: 26.12608/B



DILLUNS 3	DIMARTS 4	DIMECRES 5	DIJOUS 6	DIVENDRES 7
Pasta s/ou amb tomàquet Varetes de lluç amb guarnició Fruita i pa	Minestra de verdures Bacallà a la planxa amb escarola Fruita i pa	Llenties estofades Lluç al forn amb all i julivert amb tomàquet natural Fruita i pa	Arròs de peix Lluç al vapor amb enciam, llombarda i pastanaga Fruita i pa	Sopa de peix (pasta s/ou) Bunyols de bacallà amb patates xips logurt i pa
DILLUNS 10	DIMARTS 11	DIMECRES 12	DIJOUS 13	DIVENDRES 14
Crema de carbassó s/llet Rosada arrebossada amb tomàquet natural Fruita i pa	Fideuà (pasta s/ou) Bacallà a la planxa amb enciam i olives Fruita i pa	FESTIU	Arròs amb verdures Lluç a la marinera Fruita i pa	Cigrons estofats Bacallà al forn amb escarola logurt i pa
DILLUNS 17	DIMARTS 18	DIMECRES 19	DIJOUS 20	DIVENDRES 21
Pasta s/ou a la napolitana Lluç a la planxa amb enciam i olives Fruita i pa	Mongeta verda i patata Rosada arrebossada amb guarnició Fruita i pa	Sopa de peix (pasta s/ou) Bacallà al forn amb escarola Fruita i pa	Arròs amb tomàquet Lluç al vapor amb enciam i olives Fruita i pa	Mongetes blanques estofades Bacallà a la planxa amb enciam, llombarda i pastanaga logurt i pa
DILLUNS 24	DIMARTS 25	DIMECRES 26	DIJOUS 27	DIVENDRES 28
Pèsols saltejats amb patata Varetes de lluç amb enciam i olives Fruita i pa	Pasta s/ou amb tomàquet Bacallà a la planxa amb enciam, llombarda i pastanaga Fruita i pa	Arròs amb verdures Lluç amb salsa verda Fruita i pa	Llenties estofades Lluç a la planxa amb tomàquet natural Fruita i pa	Sopa de verdures (pasta s/ou) Bacallà al forn amb all i julivert i escarola logurt i pa
DILLUNS 31				
Crema de carbassa s/llet Pizza de tonyina i formatge amb enciam i olives logurt i pa				


MARGARITA PONS SEGUÍ
CAT 001031

Els nostres menús estan supervisats per un dietista-nutricionista col·legiat (Margarita Pons Seguí CAT001031) i corresponen a les recomanacions de la Generalitat de Catalunya per a una alimentació saludable a l'etapa escolar.

TOTA la pasta alimentària (espaguetis, macarrons, etc.) són d'agricultura ecològica, fabricades a Catalunya.

TOTES les llegums (cigrons, llenties i mongetes) són del conreu del país i ecològiques.

TOTS els plats estan cuinats amb olis procedents de l'oliva. Les postres làcties són productes de granja elaborats en una cooperativa d'inserció sociolaboral.

Escola – Sense fruits secs (L.C)

Menú del mes d'Octubre de 2016



RSIPAC: 26.06772/CAT | RGSEAA: 26.12608/B



DILLUNS 3	DIMARTS 4	DIMECRES 5	DIJOUS 6	DIVENDRES 7
Macarrons amb tomàquet Fricandó de vedella amb verdures Fruita i pa	Minestra de verdures Botifarra de porc a la planxa amb escarola Fruita i pa	Llenties estofades Pernilets de pollastre a l'allet amb tomàquet natural Fruita i pa	Arròs de peix s/f.secs Truita de patata amb enciam, llombarda i pastanaga Fruita i pa	Sopa d'au amb cabell d'àngel Bunyols de bacallà amb patates xips logurt i pa
DILLUNS 10	DIMARTS 11	DIMECRES 12	DIJOUS 13	DIVENDRES 14
Crema de carbassó Llom de porc a la planxa amb tomàquet natural Fruita i pa	Fideuà s/f.secs Hamburguesa de vedella a la planxa amb enciam i olives Fruita i pa	FESTIU	Arròs amb verdures s/f.secs Lluç al forn amb salsa de tomàquet Fruita i pa	Cigrons estofats s/f.secs Truita francesa amb escarola logurt i pa
DILLUNS 17	DIMARTS 18	DIMECRES 19	DIJOUS 20	DIVENDRES 21
Tallarines a la napolitana Salsitxes de porc a la planxa amb enciam i olives Fruita i pa	Mongeta verda i patata Estofat de vedella amb verdures Fruita i pa	Sopa de brou Truita de patata i carbassó amb escarola Fruita i pa	Arròs amb tomàquet Tonyina arrebossada amb enciam i olives Fruita i pa	Mongetes blanques estofades s/f.secs Pit de pollastre a la planxa amb enciam, llombarda i pastanaga logurt i pa
DILLUNS 24	DIMARTS 25	DIMECRES 26	DIJOUS 27	DIVENDRES 28
Pèsols saltejats amb patata Hamburguesa de pollastre a la planxa amb enciam i olives Fruita i pa	Espirals a la bolonyesa Llom de porc a la planxa amb enciam, llombarda i pastanaga Fruita i pa	Arròs a la cassola s/f.secs Lluç amb salsa verda Fruita i pa	Llenties estofades Truita francesa amb tomàquet natural Fruita i pa	Sopa de verdures Contra cuixa de pollastre al forn amb all i julivert i escarola logurt i pa
DILLUNS 31				
Crema de carbassa Pizza de pernil i formatge amb enciam i olives Crema de vainilla i pa				

Margari P.
MARGARITA PONS SEGUÍ
CAT 001031

Els nostres menús estan supervisats per un dietista-nutricionista col·legiat (Margarita Pons Seguí CAT001031) i corresponen a les recomanacions de la Generalitat de Catalunya per a una alimentació saludable a l'etapa escolar.

TOTA la pasta alimentària (espaguetis, macarrons, etc.) són d'agricultura ecològica, fabricades a Catalunya.

TOTES les llegums (cigrons, llenties i mongetes) són del conreu del país i ecològiques.

TOTS els plats estan cuinats amb olis procedents de l'oliva. Les postres làcties són productes de granja elaborats en una cooperativa d'inserció sociolaboral.

Escola – Sense lactosa ni PLV (L.C)

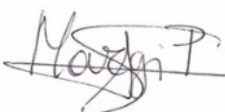
Menú del mes d'Octubre de 2016



RSIPAC: 26.06772/CAT | RGSEAA: 26.12608/B



DILLUNS 3	DIMARTS 4	DIMECRES 5	DIJOUS 6	DIVENDRES 7
Macarrons amb tomàquet Fricandó de vedella amb verduretes Fruita i pa	Minestra de verdures Botifarra de porc a la planxa amb escarola Fruita i pa	Llenties estofades Pernilets de pollastre a l'allet amb tomàquet natural Fruita i pa	Arròs de peix Truita de patata amb enciam, llombarda i pastanaga Fruita i pa	Sopa d'au amb cabell d'àngel Bacallà al forn amb patates xips logurt de soja i pa
DILLUNS 10	DIMARTS 11	DIMECRES 12	DIJOUS 13	DIVENDRES 14
Crema de carbassó s/llet Truita de patata i ceba amb tomàquet natural Fruita i pa	Fideuà Hamburguesa vedella s/llet planxa amb enciam i olives Fruita i pa	FESTIU	Arròs amb verdures Lluç a la marinera Fruita i pa	Cigrons estofats Truita francesa amb escarola logurt de soja i pa
DILLUNS 17	DIMARTS 18	DIMECRES 19	DIJOUS 20	DIVENDRES 21
Tallarines a la napolitana Salsitxes de porc a la planxa amb enciam i olives Fruita i pa	Mongeta verda i patata Estofat de vedella amb verduretes Fruita i pa	Sopa de brou Truita de patata i carbassó amb escarola Fruita i pa	Arròs amb tomàquet Lluç al vapor amb enciam i olives Fruita i pa	Mongetes blanques estofades Pit de pollastre a la planxa amb enciam, llombarda i pastanaga logurt de soja i pa
DILLUNS 24	DIMARTS 25	DIMECRES 26	DIJOUS 27	DIVENDRES 28
Pèsols saltejats amb patata Hamburguesa de pollastre a la planxa amb enciam i olives Fruita i pa	Espirals a la bolonyesa Truita d'espínacs amb enciam, llombarda i pastanaga Fruita i pa	Arròs a la cassola Lluç amb salsa verda Fruita i pa	Llenties estofades Truita francesa amb tomàquet natural Fruita i pa	Sopa de verdures Contra cuixa de pollastre al forn amb all i julivert i escarola logurt de soja i pa
DILLUNS 31				
Crema de carbassa s/llet Pizza de pernil sense formatge amb enciam i olives logurt de soja i pa				


MARGARITA PONS SEGUÍ
CAT 001031

Els nostres menús estan supervisats per un dietista-nutricionista col·legiat (Margarita Pons Seguí CAT001031) i corresponen a les recomanacions de la Generalitat de Catalunya per a una alimentació saludable a l'etapa escolar.

TOTA la pasta alimentària (espaguetis, macarrons, etc.) són d'agricultura ecològica, fabricades a Catalunya.

TOTES les llegums (cigrons, llenties i mongetes) són del conreu del país i ecològiques.

TOTS els plats estan cuinats amb olis procedents de l'oliva. Les postres làcties són productes de granja elaborats en una cooperativa d'inserció sociolaboral.

Escola – Sense ou ni fruits secs (L.C)

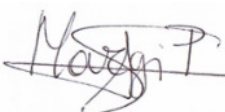
Menú del mes d'Octubre de 2016



RSIPAC: 26.06772/CAT | RGSEAA: 26.12608/B



DILLUNS 3	DIMARTS 4	DIMECRES 5	DIJOUS 6	DIVENDRES 7
Pasta s/ou amb tomàquet Fricandó de vedella amb verdures Fruita i pa	Minestra de verdures Botifarra de porc a la planxa amb escarola Fruita i pa	Llenties estofades Pernilets de pollastre a l'allet amb tomàquet natural Fruita i pa	Arròs de peix s/f.secs Gall dindi a la planxa amb enciam, llombarda i pastanaga Fruita i pa	Sopa d'au amb pasta s/ou Bunyols de bacallà amb patates xips logurt i pa
DILLUNS 10	DIMARTS 11	DIMECRES 12	DIJOUS 13	DIVENDRES 14
Crema de carbassó s/llet Llom de porc a la planxa amb tomàquet natural Fruita i pa	Fideuà (pasta s/ou) s/f.secs Hamburguesa de vedella a la planxa amb enciam i olives Fruita i pa	FESTIU	Arròs amb verdures s/f.secs Lluç al forn amb salsa de tomàquet Fruita i pa	Cigrons estofats s/f.secs Gall dindi a la planxa amb escarola logurt i pa
DILLUNS 17	DIMARTS 18	DIMECRES 19	DIJOUS 20	DIVENDRES 21
Pasta s/ou a la napolitana Salsitxes de porc a la planxa amb enciam i olives Fruita i pa	Mongeta verda i patata Estofat de vedella amb verdures Fruita i pa	Sopa de brou (pasta s/ou) Llom de porc a la planxa amb escarola Fruita i pa	Arròs amb tomàquet Lluç al vapor amb enciam i olives Fruita i pa	Mongetes blanques estofades s/f.secs Pit de pollastre a la planxa amb enciam, llombarda i pastanaga logurt i pa
DILLUNS 24	DIMARTS 25	DIMECRES 26	DIJOUS 27	DIVENDRES 28
Pèsols saltejats amb patata Hamburguesa de pollastre a la planxa amb enciam i olives Fruita i pa	Pasta s/ou a la bolonyesa Llom de porc a la planxa amb enciam, llombarda i pastanaga Fruita i pa	Arròs a la cassola s/f.secs Lluç amb salsa verda Fruita i pa	Llenties estofades Botifarra de porc a la planxa amb tomàquet natural Fruita i pa	Sopa de verdures (pasta s/ou) Contra cuixa de pollastre al forn amb all i julivert i escarola logurt i pa
DILLUNS 31				
Crema de carbassa s/llet Pizza de pernil i formatge amb enciam i olives logurt i pa				


MARGARITA PONS SEGUÍ
CAT 001031

Els nostres menús estan supervisats per un dietista-nutricionista col·legiat (Margarita Pons Seguí CAT001031) i corresponen a les recomanacions de la Generalitat de Catalunya per a una alimentació saludable a l'etapa escolar.

TOTA la pasta alimentària (espaguetis, macarrons, etc.) són d'agricultura ecològica, fabricades a Catalunya.

TOTES les llegums (cigrons, llenties i mongetes) són del conreu del país i ecològiques.

TOTS els plats estan cuinats amb olis procedents de l'oliva. Les postres làcties són productes de granja elaborats en una cooperativa d'inserció sociolaboral.

Escola – Sense ou ni lactosa (L.C)

Menú del mes d'Octubre de 2016



RSIPAC: 26.06772/CAT | RGSEAA: 26.12608/B



DILLUNS 3	DIMARTS 4	DIMECRES 5	DIJOUS 6	DIVENDRES 7
Pasta s/ou amb tomàquet Fricandó de vedella amb verdures Fruita i pa	Minestra de verdures Botifarra de porc a la planxa amb escarola Fruita i pa	Llenties estofades Pernillets de pollastre a l'allet amb tomàquet natural Fruita i pa	Arròs de peix Gall dindi a la planxa amb enciam, llombarda i pastanaga Fruita i pa	Sopa d'au amb pasta s/ou Bacallà al forn amb patates xips logurt de soja i pa
DILLUNS 10	DIMARTS 11	DIMECRES 12	DIJOUS 13	DIVENDRES 14
Crema de carbassó s/llet Rosada arrebossada amb tomàquet natural Fruita i pa	Fideuà (pasta s/ou) Hamburguesa vedella s/llet planxa amb enciam i olives Fruita i pa	FESTIU	Arròs amb verdures Lluç a la marinera Fruita i pa	Cigrons estofats Gall dindi a la planxa amb escarola logurt de soja i pa
DILLUNS 17	DIMARTS 18	DIMECRES 19	DIJOUS 20	DIVENDRES 21
Pasta s/ou a la napolitana Salsitxes de porc a la planxa amb enciam i olives Fruita i pa	Mongeta verda i patata Estofat de vedella amb verdures Fruita i pa	Sopa de brou (pasta s/ou) Bacallà al forn amb escarola Fruita i pa	Arròs amb tomàquet Lluç al vapor amb enciam i olives Fruita i pa	Mongetes blanques estofades Pit de pollastre a la planxa amb enciam, llombarda i pastanaga logurt de soja i pa
DILLUNS 24	DIMARTS 25	DIMECRES 26	DIJOUS 27	DIVENDRES 28
Pèsols saltejats amb patata Hamburguesa de pollastre a la planxa amb enciam i olives Fruita i pa	Pasta s/ou a la bolonyesa Bacallà a la planxa amb enciam, llombarda i pastanaga Fruita i pa	Arròs a la cassola Lluç amb salsa verda Fruita i pa	Llenties estofades Botifarra de porc a la planxa amb tomàquet natural Fruita i pa	Sopa de verdures (pasta s/ou) Contra cuixa de pollastre al forn amb all i julivert i escarola logurt de soja i pa
DILLUNS 31				
Crema de carbassa s/llet Pizza de pernil sense formatge amb enciam i olives logurt de soja i pa				

MARGARITA PONS SEGUÍ
CAT 001031

Els nostres menús estan supervisats per un dietista-nutricionista col·legiat (Margarita Pons Seguí CAT001031) i corresponen a les recomanacions de la Generalitat de Catalunya per a una alimentació saludable a l'etapa escolar.

TOTA la pasta alimentària (espaguetis, macarrons, etc.) són d'agricultura ecològica, fabricades a Catalunya.

TOTES les llegums (cigrons, llenties i mongetes) són del conreu del país i ecològiques.

TOTS els plats estan cuinats amb olis procedents de l'oliva. Les postres làcties són productes de granja elaborats en una cooperativa d'inserció sociolaboral.

Escola – Sense porc (L.C)

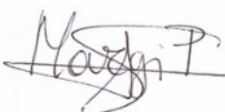
Menú del mes d'Octubre de 2016



RSIPAC: 26.06772/CAT | RGSEAA: 26.12608/B



DILLUNS 3	DIMARTS 4	DIMECRES 5	DIJOUS 6	DIVENDRES 7
Macarrons amb tomàquet Fricandó de vedella amb verduretes Fruita i pa	Minestra de verdures Truita francesa amb escarola Fruita i pa	Llenties estofades Pernilets de pollastre a l'allet amb tomàquet natural Fruita i pa	Arròs de peix Truita de patata amb enciam, llombarda i pastanaga Fruita i pa	Sopa d'au amb cabell d'àngel Bunyols de bacallà amb patates xips logurt i pa
DILLUNS 10	DIMARTS 11	DIMECRES 12	DIJOUS 13	DIVENDRES 14
Crema de carbassó Truita de patata i ceba amb tomàquet natural Fruita i pa	Fideuà Bacallà a la planxa amb enciam i olives Fruita i pa	FESTIU	Arròs amb verdures Lluç a la marinera Fruita i pa	Cigrons estofats Truita francesa amb escarola logurt i pa
DILLUNS 17	DIMARTS 18	DIMECRES 19	DIJOUS 20	DIVENDRES 21
Tallarines a la napolitana Truita francesa amb enciam i olives Fruita i pa	Mongeta verda i patata Estofat de vedella amb verduretes Fruita i pa	Sopa de brou Truita de patata i carbassó amb escarola Fruita i pa	Arròs amb tomàquet Tonyina arrebossada amb enciam i olives Fruita i pa	Mongetes blanques estofades Pit de pollastre a la planxa amb enciam, llombarda i pastanaga logurt i pa
DILLUNS 24	DIMARTS 25	DIMECRES 26	DIJOUS 27	DIVENDRES 28
Pèsols saltejats amb patata Hamburguesa de pollastre a la planxa amb enciam i olives Fruita i pa	Espirals amb tomàquet Truita d'espínacs amb enciam, llombarda i pastanaga Fruita i pa	Arròs amb verdures Lluç amb salsa verda Fruita i pa	Llenties estofades Truita francesa amb tomàquet natural Fruita i pa	Sopa de verdures Contra cuixa de pollastre al forn amb all i julivert i escarola logurt i pa
DILLUNS 31				
Crema de carbassa Pizza de tonyina i formatge amb enciam i olives Crema de vainilla i pa				


MARGARITA PONS SEGUÍ
CAT 001031

Els nostres menús estan supervisats per un dietista-nutricionista col·legiat (Margarita Pons Seguí CAT001031) i corresponen a les recomanacions de la Generalitat de Catalunya per a una alimentació saludable a l'etapa escolar.

TOTA la pasta alimentària (espaguetis, macarrons, etc.) són d'agricultura ecològica, fabricades a Catalunya.

TOTES les llegums (cigrons, llenties i mongetes) són del conreu del país i ecològiques.

TOTS els plats estan cuinats amb olis procedents de l'oliva. Les postres làcties són productes de granja elaborats en una cooperativa d'inserció sociolaboral.