

		Del 14 al 18 de setembre	De 21 al 25 de setembre	Del 28 al 2 d'octubre
<b>DILLUNS</b>		<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Arròs amb salsa de tomàquet</li> <li>2. Varetes de peix i amanida verda</li> <li>3. Fruita de temporada</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Espagueti integrals amb salsa de tomàquet</li> <li>2. Bunyols de bacallà amb amanida d'enciam i cogombre</li> <li>3. Fruita de temporada</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Macarrons amb sofregit de ceba i tomàquet</li> <li>2. Croquetes casolanes i amanida d'enciam i espàrrecs</li> <li>3. Fruita de temporada</li> </ol>
<b>DIMARTS</b>		<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Patata i mongeta tendra al vapor</li> <li>2. Hamburguesa de pollastre acompanyada de tomàquets cirerol</li> <li>3. Fruita de temporada</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Saltejat de carbassó i ceba amb mongeta seca</li> <li>2. Peix blanc al forn amb all i julivert, amb tomàquet i olives farcides per acompanyar</li> <li>3. logurt</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ensalada russa (patata, pèsols, pastanaga i mongeta verda)</li> <li>2. Pit de pollastre a la planxa i xampinyons saltejats</li> <li>3. Fruita de temporada</li> </ol>
<b>DIMECRES</b>		<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Guisat de lleties</li> <li>2. Truita de carbassó amb fulles verdes i olives farcides per acompanyar</li> <li>3. Fruita de temporada</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Arròs bullit caldós</li> <li>2. Pollastre a la llimona amb xips de patata per acompanyar</li> <li>3. Fruita de temporada</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Escudella amb pistons</li> <li>2. Hamburguesa de vedella amb amanida de fulles verdes, pastanaga i llavors</li> <li>3. Fruita de temporada</li> </ol>
<b>DIJOUS</b>		<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Espirals de colors amb tonyina</li> <li>2. Llom a la planxa amb saltejat de verduretes de temporada</li> <li>3. logurt</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Patata gratinada al forn amb saltejat de verduretes de temporada</li> <li>2. Truita a la francesa amb amanida d'enciam i blat de moro</li> <li>3. Fruita de temporada</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Crema de carbassa i ceba acompanyada de crostons</li> <li>2. Seitons en tempura (sense espines) amb patata al caliu per acompanyar</li> <li>3. logurt</li> </ol>
<b>DIVENDRES</b>		<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Crema de carbassó amb crostes</li> <li>2. Escalopa de vedella amb tomàquet amanit</li> <li>3. Fruita de temporada</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Bròquil i patata al vapor</li> <li>2. Mandonguilles de vedella amb salsa de tomàquet</li> <li>3. Fruita de temporada</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Arròs amb salsa de tomàquet</li> <li>2. Salsitxes a la planxa amb fulles verdes per acompanyar</li> <li>3. Fruita de temporada</li> </ol>

*Fruita de temporada: préssec, meló, síndria, plàtan, poma, pera, kiwi, raïm i pinya...*  
Tota la **vedella** dels nostres menús és **ecològica** i de **proximitat**.

Segons allò que estableix el RE (UE) 1169/2011, la cuina disposa d'informació sobre el contingut en al·lèrgens dels menús elaborats