

	Del 5 al 9 d'octubre	Del 12 al 16 d'octubre	Del 19 al 23 d'octubre	Del 26 al 30 d'octubre
DILLUNS	<ol style="list-style-type: none"> 1. Fideus gratinats al forn 2. Calamars romana i amanida d'enciam i tomàquet 3. Fruita de temporada 	<p>DIA FESTIU</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Arròs amb salsa de tomàquet 2. Cruixent de pollastre i amanida d'enciam i api 3. Fruita de temporada 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Patata i mongeta tendra 2. Croquetes de bacallà i tomàquet amanit 3. Fruita de temporada
DIMARTS	<ol style="list-style-type: none"> 1. Pèsols i patata al vapor 2. Pollastre arrebossat i tomàquet amanit 3. Iogurt 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Espaguetis integrals a la carbonara 2. Croquetes casolanes i amanida d'enciam, alvocat i pipes 3. Fruita de temporada 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Saltejat de carbassó i ceba amb mongeta seca 2. Botifarra a la planxa amb moniato al forn 3. Iogurt 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Arròs amb salsa de tomàquet 2. Truita de carbassó i amanida d'enciam i pastanaga 3. Fruita de temporada
DIMECRES	<ol style="list-style-type: none"> 1. Escudella de pistons 2. Fricandó de vedella amb xampinyons 3. Fruita de temporada 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Crema de carbassa i ceba amb crostons 2. Paella de verdures 3. Fruita de temporada <p style="text-align: center;">PROTEÏNA VEGETAL</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ensalada russa (patata, pèsols, pastanaga i mongeta tendra) 2. Filet de lluç al forn amb tomàquets cirerol per acompanyar 3. Fruita de temporada 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Trinxat de col i patata 2. Cigrons guisats 3. Fruita de temporada <p style="text-align: center;">PROTEÏNA VEGETAL</p>
DIJOUS	<ol style="list-style-type: none"> 1. Cigrons amanits 2. Truita a la francesa amb xampinyons saltejats 3. Fruita de temporada 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Patata i bròquil al vapor 2. Escalopa de vedella i tomàquet amanit 3. Iogurt 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Guisat de lleties amb arròs 2. Coca de samfaina amb tomàquet, ceba, xampinyons i carbassó 3. Fruita de temporada <p style="text-align: center;">PROTEÏNA VEGETAL</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Espirals de colors amb tomàquets cirerol i parmesà 2. Hamburguesa de pollastre i amanida d'enciam i cogombre 3. Iogurt
DIVENDRES	<ol style="list-style-type: none"> 1. Crema de carbassó 2. Llom ibèric a la planxa i amanida d'enciam i pastanaga 3. Fruita de temporada 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Guisat de lleties 2. Truita a la francesa i amanida d'enciam i olives 3. Fruita de temporada 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Escudella amb galets 2. Pilota de brou i amanida d'enciam magrana, pastanaga, i pipes per decorar 3. Fruita de temporada 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Crema de carbassó amb crostons 2. Salmó al forn i tomàquet madur a la planxa 3. Fruita de temporada

Fruita de temporada: taronja, mandarina, magrana, meló, pruna, poma, pera, plàtan, kiwi, pinya i raïm.

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