

MENU OCTUBRE 2025

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
		01 Ministra de verdures Hamburguesa de pollastre a la planxa amb tomàquet al forn. Plàtan.	02 GL API Sopa de brou Empedrat de fesols (olives pebrot i tomàquet) Poma.	03 PE OU CR Amanida complerta. (enciam, blat de moro i espàrrecs) Arròs amb barretes de mar gambetes i ou dur. Kiwi.
06 PE OU LLET Llenties guisades amb ceba i pastanaga. Lluç al forn amb enciams variats. Natilles.	07 GL PE OU MOL Fideuada. Ous bullits amb verduretes saltejades. (fesoletes i porro) Poma	08 Col amb patata. Pollastre al forn amb poma. Kiwi.	09 LLET Amanida grega. Cigrons saltejats amb pernil. Meló.	10 Crema de pastanaga i carbassa. Botifarra al forn amb blat de moro i olives. Plàtan
13 GL LLET Macarrons amb salsa de tomàquet. Llom a planxa amb formatge i enciam. logurt.	14 MOL Amanida d’escarola, olives i cogombre. Arròs a la cassola amb calamars i verdures. Meló.	15 GL PE Fesols amb all i julivert,. Maires enfarinades amb escarola i cogombrets. Poma	16 Brocoli amb patata. Pollastre rostit amb ceba i llimona. Platan.	17 GL OU LLET Consomé de pollastre (formatge ratllat i rostes) Truita de patata amb enciam i tomaquet. Kiwi
20 OU LLET Cigrons guisats amb all i juli-vert. Truita tombada amb pastanaga i blat de moro. Pinya amb nata.	21 Llesques de patata, tomàquet i ceba al forn. Filet de pollastre a la planxa i escarola. Poma	22 GL LLET Crema de porro i carbassó Pizza de pernil dolç i verdures. Kiwi.	23 Amanida d’enciams variats, pastanaga i remolatxa. Llenties estofades amb sofregit de tomàquet, pebrot, alls i ceba. Plàtan	24 GL LLET MOL Espaguetis a la carbonara. Calamars a la romana amb escarola i olives. Meló.
27 PE Arròs amb salsa de tomàquet. Filet de gallineta al forn amb enciam. logurt	28 OU Guisat de patates i pèsols. Ou dur amb maionesa. Pera.	29 GL Espirals amb tomàquet, pebrot olives i ceba tendre. Salsitxes al forn amb enciam i remolatxa. Poma	30 Fesols a la riojana. Tempura de verdura i xampinyons. Platan.	31 Crema de carbassa i ceba. Estofat de gall d’indi amb all, porro i pastanaga. Kiwi

GL

CR

OU

PE

CA

SO

LLET

FS

API

MOS

SES

SUL

TRA

MOL

GLUTEN CRUSTACIS OUS PEIX CACAUET SOJA LLET PLV FRUITS SECS API MOSTASA SESAM SULFITS TRAMUSOS MOL-LUSCS