

MENÙ OCTUBRE 2026

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
			LLET 01 Amanida grega. Arròs a la milanesa. Fruita.	OU 02 Meló amb pernil. Truita de patata i ceba amb carbassó a la planxa. Fruita
LLET GL OU 05 Amanida complerta. Pollastre arrebossat amb patata al caliu. Flam.	OU 06 Ministra de verdures. Truita tombada amb cogombrets i moresc. Fruita.	GL PE 07 Arròs amb salsa de tomàquet. Lluç enfarinat amb pastanaga i olives. Fruita.	LLET 08 Timbal de tomàquet amb formatge fresc. Llenties estofades amb verdures. Fruita.	LLET GL 09 Remenat de xampinyons. Pasta d'espirals amb tonyina. Fruita.
	OU LLET 13 Amanida de llenties <i>(pebrot, moresc i olives)</i> Ous gratinats amb tomàquet i formatge ratllat. Fruita.	14 Ministra de verdures dels temps <i>(brocoli, col i pastanaga).</i> Salsitxes al forn amb albergínia. Fruita.	GL API 15 Sopa. Llom al forn amb salsa de poma i xampinyons. Fruita.	GL PE LLET 16 Espaguetis amb orenga. Maires amb enciam i olives. Fruita.
MOL LLET GL 19 Cintes a la carbonara. Calamars a la romana amb enciam i moresc. logurt.	LLET PE 20 Llesques amb tomàquet gratinat. Amanida d'arròs amb tonyina. Fruita	OU 21 Fesols saltejats amb all i oli verge. Ous amb maionesa. Fruita.	22 Patata bullida amb col. Cuixes de pollastre al forn amb ceba i poma. Fruita	PE 23 Cigrons amb salsa de tomàquet. Rap al forn amb salsa. Fruita
LLET PE OU CR 26 Amanida de marisc. Truita de patata i ceba. logurt.	27 Patata bullida amb brocoli. Mandonguilles a la jardinera. Fruita.	MOL 28 Amanida Variada. Arròs de sèpia i calamar. Fruita.	LLET PE GL 29 Macarrons amb sofregit de verdures. Lluç al forn amb enciams variats. Fruita	FRUITES DEL MES. POMA, KIWI, MELO I PLATAN.