

		Del 13 al 17 de setembre	Del 20 al 24 de setembre	Del 27 de set. a l'1 d'octubre
<b>DILLUNS</b>		<b>13</b> 1. Tirabuixons de colors amb parmesà, tomàquet cirerol i orenga 2. Croquetes casolanes i amanida d'enciam 3. Fruita de temporada	<b>20</b> 1. Amanida russa 2. Cruixent de pollastre i amanida d'enciam i tomàquet cirerol 3. Fruita de temporada	<b>27</b> 1. Espaguetis integrals amb pesto (oli, alfàbrega, nous i formatge) 2. Bunyols de bacallà amb amanida d'enciam i olives 3. Fruita de temporada
<b>DIMARTS</b>		<b>14</b> 1. Mongetes seques amanides amb oli d'oliva 2. Botifarra i carbassó a la planxa 3. Fruita de temporada	<b>21</b> 1. Macarrons a la bolonyesa 2. Truita a la francesa i amanida d'enciam i blat de moro 3. Iogurt o fruita	<b>28</b> 1. Arròs amb tonyina i maionesa 2. Salsitxes a la planxa i amanida d'enciam i cogombre 3. Fruita de temporada
<b>DIMECRES</b>		<b>15</b> 1. Patata i pèsols al vapor 2. Filet de lluç a la planxa amb salsa verda, i amanida de tomàquet 3. Fruita de temporada	<b>22</b> 1. Cigrons bullits amanits amb oli d'oliva 2. Hamburguesa de vedella a la planxa i xampinyons saltejats 3. Fruita de temporada	<b>29</b> 1. Escudella de pistons 2. Mandonguilles amb salsa de tomàquet i xips de patata 3. Fruita de temporada
<b>DIJOUS</b>		<b>16</b> 1. Fideus al forn gratinats 2. Pit de pollastre a la planxa i amanida verda 3. Iogurt o fruita	<b>23</b> 1. Escudella de galets 2. Llom ibèric a la planxa i tomàquet amanit 3. Fruita de temporada	<b>30</b> 1. Bròquil amb patates al vapor 2. Pit de pollastre a la planxa amb espàrrecs amb maionesa 3. Iogurt o fruita
<b>DIVENDRES</b>		<b>17</b> 1. Arròs bullit caldós 2. Truita de patates i amanida d'enciam, tomàquet i olives 3. Fruita de temporada	<b>24</b> 1. Arròs amb salsa de tomàquet 2. Filet de lluç a la planxa amb salsa verda, amanida d'enciam i pastanaga 3. Fruita de temporada	<b>1</b> 1. Guisat de lleties (veganes) 2. Truita a la francesa amb tomàquet i olives 3. Préssec en almívar

*Fruita de temporada: kiwi, taronja, mandarines, pera, pinya, plàtan, poma, pruna, meló i síndria.*

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

		Del 13 al 17 de setembre	Del 20 al 24 de setembre	Del 27 de set. a l'1 d'octubre
<b>DILLUNS</b>		<b>13</b> 1. Tirabuixons de colors amb parmesà, tomàquet cirerol i orenga 2. Croquetes casolanes i amanida d'enciam 3. Fruita de temporada	<b>20</b> 1. Amanida russa 2. Cruixent de pollastre i amanida d'enciam i tomàquet cirerol 3. Fruita de temporada	<b>27</b> 1. Espaguetis integrals amb pesto (oli, alfàbrega, nous i formatge) 2. Nuggets de pollastre amb amanida d'enciam i olives 3. Fruita de temporada
<b>DIMARTS</b>		<b>14</b> 1. Mongetes seques amanides amb oli d'oliva 2. Botifarra i carbassó a la planxa 3. Fruita de temporada	<b>21</b> 1. Macarrons a la bolonyesa 2. Truita a la francesa i amanida d'enciam i blat de moro 3. Iogurt o fruita	<b>28</b> 1. Arròs amb pernil dolç 2. Salsitxes a la planxa i amanida d'enciam i cogombre 3. Fruita de temporada
<b>DIMECRES</b>		<b>15</b> 1. Patata i pèsols al vapor 2. Bistec de vedella a la planxa, i amanida de tomàquet 3. Fruita de temporada	<b>22</b> 1. Cigrons bullits amanits amb oli d'oliva 2. Hamburguesa de vedella a la planxa i xampinyons saltejats 3. Fruita de temporada	<b>29</b> 1. Escudella de pistons 2. Mandonguilles amb salsa de tomàquet i xips de patata 3. Fruita de temporada
<b>DIJOUS</b>		<b>16</b> 1. Fideus al forn gratinats 2. Pit de pollastre a la planxa i amanida verda 3. Iogurt o fruita	<b>23</b> 1. Escudella de galets 2. Llom ibèric a la planxa i tomàquet amanit 3. Fruita de temporada	<b>30</b> 1. Bròquil amb patates al vapor 2. Pit de pollastre a la planxa amb espàrrecs amb maionesa 3. Iogurt o fruita
<b>DIVENDRES</b>		<b>17</b> 1. Arròs bullit caldós 2. Truita de patates i amanida d'enciam, tomàquet i olives 3. Fruita de temporada	<b>24</b> 1. Arròs amb salsa de tomàquet 2. Xai a la planxa, amanida d'enciam i pastanaga 3. Fruita de temporada	<b>1</b> 1. Guisat de lleties (veganes) 2. Truita a la francesa amb tomàquet i olives 3. Préssec en almívar

*Fruita de temporada: kiwi, taronja, mandarines, pera, pinya, plàtan, poma, pruna, meló i síndria.*

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

		Del 13 al 17 de setembre	Del 20 al 24 de setembre	Del 27 de set. a l'1 d'octubre
<b>DILLUNS</b>		<p>13</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Tirabuixons de colors amb parmesà, tomàquet cirerol i orenga</li> <li>Hamburguesa de pollastre a la planxa i amanida d'enciam</li> <li>Fruita de temporada</li> </ol>	<p>20</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Amanida russa</li> <li>Xai a la planxa i amanida d'enciam i tomàquet cirerol</li> <li>Fruita de temporada</li> </ol>	<p>27</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Espaguetis integrals amb pesto (oli, alfàbrega, nous i formatge)</li> <li>Lluç a la planxa amb amanida d'enciam i olives</li> <li>Fruita de temporada</li> </ol>
<b>DIMARTS</b>		<p>14</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Mongetes seques amanides amb oli d'oliva</li> <li>Botifarra i carbassó a la planxa</li> <li>Fruita de temporada</li> </ol>	<p>21</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Macarrons a la bolonyesa</li> <li>Pit de pollastre a la planxa i amanida d'enciam i blat de moro</li> <li>Iogurt o fruita</li> </ol>	<p>28</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Arròs amb tonyina i maionesa</li> <li>Salsitxes a la planxa i amanida d'enciam i cogombre</li> <li>Fruita de temporada</li> </ol>
<b>DIMECRES</b>		<p>15</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Patata i pèsols al vapor</li> <li>Filet de lluç a la planxa amb salsa verda, i amanida de tomàquet</li> <li>Fruita de temporada</li> </ol>	<p>22</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Cigrons bullits amanits amb oli d'oliva</li> <li>Hamburguesa de vedella a la planxa i xampinyons saltejats</li> <li>Fruita de temporada</li> </ol>	<p>29</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Escudella de pistons</li> <li>Mandonguilles amb salsa de tomàquet i xips de patata</li> <li>Fruita de temporada</li> </ol>
<b>DIJOUS</b>		<p>16</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Fideus al forn gratinats</li> <li>Pit de pollastre a la planxa i amanida verda</li> <li>Iogurt o fruita</li> </ol>	<p>23</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Escudella de galets</li> <li>Llom ibèric a la planxa i tomàquet amanit</li> <li>Fruita de temporada</li> </ol>	<p>30</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Bròquil amb patates al vapor</li> <li>Pit de pollastre a la planxa amb espàrrecs amb maionesa</li> <li>Iogurt o fruita</li> </ol>
<b>DIVENDRES</b>		<p>17</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Arròs bullit caldós</li> <li>Bistec de vedella a la panxa i amanida d'enciam, tomàquet i olives</li> <li>Fruita de temporada</li> </ol>	<p>24</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Arròs amb salsa de tomàquet</li> <li>Filet de lluç a la planxa amb salsa verda, amanida d'enciam i pastanaga</li> <li>Fruita de temporada</li> </ol>	<p>1</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Guisat de lleties (veganes)</li> <li>Llom a la planxa amb tomàquet i olives</li> <li>Préssec en almívar</li> </ol>

*Fruita de temporada: kiwi, taronja, mandarines, pera, pinya, plàtan, poma, pruna, meló i síndria.*

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·lergògens dels menús elaborats