

ORIENTACIÓ DE MENÚS – CURS 2025/2026 (del 9 de setembre al 19 de desembre)

SETMANA	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
Del 9 al 12/09 Del 6 al 10/10 Del 4 al 7/11 Del 1 al 5/12	- MONGETA TENDRA amb patates - GALL DINDI a la planxa amb amanida - FRUITA	- MACARRONS a la bolonyesa - FILET de LLUÇ amb amanida - IOGURT natural	- Empedrat de CIGRONS - CROQUETES de pollastre amb amanida - FRUITA	- SOPA de POLLASTRE amb pistons - TRUITA de PATATES amb amanida - FRUITA	- ARRÒS a la cubana amb ou dur - RAP amb amanida - FRUITA
Del 15 al 19/09 Del 13 al 17/10 Del 10 al 14/11 Del 9 al 12/12	- Crema de PASTANAGA I CARBASSA - PIT de POLLASTRE a la planxa amb amanida - FRUITA	- LLAÇETS a la carbonara - TRUITA de carbassó amb amanida - FRUITA	- LLENTIES amb arròs - SALMÓ al forn amb amanida - IOGURT natural	- FIDEUA de PEIX - LLOM a la planxa amb amanida - FRUITA	- AMANIDA de PATATES amb pernil dolç - BACALLÀ a la planxa amb amanida - FRUITA
Del 22 al 26/09 Del 20 al 24/10 Del 17 al 21/10 Del 15 al 19/12	- ESPAGUETIS a la napolitana - CUES de RAP a la planxa amb amanida - IOGURT natural	- MONGETES seques amb salsa vinagreta - BOTIFARRA amb amanida - FRUITA	- ESCUDELLA amb galets - LLUÇ amb patates - FRUITA	- MONGETA TENDRA amb patates - BISTEC a la planxa amb amanida - FRUITA	- AMANIDA d'ARRÒS - TRUITA a la francesa amb amanida - FRUITA
Del 29 al 3/10 Del 27 al 31/10 Del 24 al 28/11	- TRINXAT de col i patates - ESTOFAT de VEDELLA amb bolets - FRUITA	- LLENTIES a la cassola - CALAMARS arrebossats amb amanida - FRUITA	- PÈSOLS amb patates - BACALLÀ amb verdures - IOGURT natural	- ARRÒS caldós de verdures - HAMBURGUESA de pollastre amb ceba i carbassa - FRUITA	- SOPA de PEIX amb fideus - MAGRA amb salsa provençal - FRUITA

Aquests menús s'aniran repetint cíclicament al llarg de tot el trimestre.

Pa integral

Menús revisats per el nostre assessor nutricional,tècnic en alimentació natural, Josep Pont