



Menú Setembre 2026

BASAL

Dilluns 7	Dimarts 8 Crema de carbassó i pastanaga Estofat de gall dindi a la jardinera Iogurt de proximitat / Pa	Dimecres 9 Patates amb bròquil Bacallà al forn amb amanida Fruita de temporada / Pa	Dijous 10 Fideus amb verdures Fricandó de vedella ecològica amb amanida Fruita de temporada / Pa	Divendres 11 FESTIU
Dilluns 14 Amanida de tomàquet, pastanaga ratllada i cogombre Llenties ecològiques amb verdures i arròs Fruita de temporada / Pa	Dimarts 15 Cuscús amb gall dindi i verdures Fruita de temporada / Pa	Dimecres 16 Patata amb mongeta verda i pastanaga Lluç al forn amb salsa de tomàquet Fruita de temporada / Pa	Dijous 17 Arròs amb verdures Humus de cigrons Iogurt de proximitat / Pa	Divendres 18 Crema de verdures Hamburguesa fresca de vedella eco amb amanida Fruita de temporada / Pa
Dilluns 21 Crema de pastanaga Llenties ecològiques amb verdures i arròs Fruita de temporada / Pa	Dimarts 22 Tastet de verdures: pastanaga, bròquil i mongeta verda Pollastre ecològic amb salsa de poma Iogurt de proximitat / Pa	Dimecres 23 Patata amb mongeta verda i pastanaga Cuetes de rap amb salsa de verdures Fruita de temporada / Pa	Dijous 24 Amanida variada Macarrons a la bolonyesa de proteïna vegetal (llenties) Fruita de temporada / Pa	Divendres 25 Arròs integral amb verdures Filet de lluç al forn amb amanida Fruita de temporada / Pa
Dilluns 28 Humus de llenties ecològiques Espirals amb salsa de verdures Fruita de temporada / Pa	Dimarts 29 Paella d'arròs amb verdures Pollastre ecològic amb amanida Fruita de temporada / Pa	Dimecres 30 Bròquil amb patata Bacallà al forn amb amanida Fruita de temporada / Pa		
Pa de pagès amb oli d'oliva i formatge fresc	Pa de pagès amb oli d'oliva verge/ Fruita fresca de temporada	Pa de pagès amb oli d'oliva i formatge fresc	Pa de pagès amb tomàquet i oli d'oliva verge/ Fruita fresca de temporada	Bastonets de pa i plàtan