



Menú General

setembre de 2026

El dinar s'acompanya de pa moreno i aigua. La cuina utilitza oli d'oliva per cuinar i Oli d'Oliva verjo extra amb extracció en fred per trempar.

Les fruites d'aquest mes poden ser: Mandarina, Meló, Pera, Poma, Plàtan. Les hortalisses que poden ser fresques aquest mes són: Albergínia, Bledes, Bròquil, Carabassa,

Carabassí, Cogombre, Col blanca, Coliflor, Enciam, Escarola, Espinac, Moniato, Pastanaga, Patata, Pebre, Porros, Tomàtiga.

El 10% del cost total de les matèries primeres és de producte eco-local, seran 4 cremes de verdures al mes. El 70% dels cereals són integrals: 4 vegades al mes. Les llegums són seques.

El fogonero és de pesca sostenible. El 5% del cost de la matèria primera és de Benestar animal, 1 dia al mes el pollastre d'estofats o similars.

10	11
Macarrons integrals a la Napolitana (1,3,6,10)	Ensalada amb Blat de les Índies (iceberg, fulla de roure, pastanaga, tomàtiga)
Llom al forn en el seu Suc	Arròs sec paella de Peix i Marisc (2,4,12,14)
Ensalada amb Olives (iceberg, romana, pastanaga, tomàtiga)	Fruita de temporada
Suggeriment de sopar: Ensalada de Patata amb ou bullit / Fruita	Suggeriment de sopar: Fajitas de pollastre i verdures / Fruita
14	15
Ensalada variada (iceberg, romana, tomàtiga) amb Pollastre cruixent (1)	Arròs d'Estiu (pèsols, pastanaga, blat de les índies, permil) (6,7)
Cuinat de Llenties amb Verdures i Arròs (1)	Truita de Patata (3)
Fruita de temporada	Ensalada variada amb Tonyina (iceberg, roure, tomàtiga) (4)
Suggeriment de sopar: Cuscús amb verdures i indiots / Fruita	Fruita de temporada
16	17
Crema de Verdures eco-local	Espaguetis integrals amb Salsa Carbonara (1,3,6,7,10,12)
Hamburguesa de Vedella i Pollastre a la planxa (1,6,12)	Fogonero planxa amb picada (all, julivert, llimona) (4)
Patates panadera amb Ceba	Tomàtiga trempada amb Orenga
Fruita de temporada	Fruita de temporada
Suggeriment de sopar: Trempó de ciurons amb arròs / Fruita	Suggeriment de sopar: Ous romputs amb patata i pebres / Fruita
18	19
Ciurons amb Sofrit i Tomàtiga	Pollastre al forn amb Alls i Llimona
Patates rostides	Fruita de temporada
Suggeriment de sopar: Ensalada i pizza variada / Fruita	
21	22
Crema de Verdures eco-local amb Crostons (1,6,11)	Arròs a la Napolitana
Truita de Patata i Carabassí (3)	Palometa al forn amb Velouté (4)
Ensalada amb Formatge tendre (iceberg, mesclum, tomàtiga) (7)	Ensalada amb Blat de les Índies (iceberg, fulla de roure, pastanaga, tomàtiga)
Fruita de temporada	Fruita de temporada
Suggeriment de sopar: Sopa de pasta i pollastre amb verdures / Fruita	Suggeriment de sopar: Pastís de carabassí amb salsa i patata / Fruita
23	24
Ensalada de Patata amb Olives i Ou bullit (3)	Crema de Pastanaga
Pollastre a la planxa amb Ceba	Llonganissa de Porc (12)
Tomàtiga trempada amb Alfabaguera	Arròs saltat amb Pebre vermell
Fruita de temporada	Fruita de temporada
Suggeriment de sopar: Espirals de llegums amb verdures / Fruita	Suggeriment de sopar: Ensalada i bunyils de bacallà amb patata / Fruita
25	26
Ensalada variada amb Rotllets de Permil i Formatge (6,7,12)	Espirals integrals a la Bolonyesa Vegetal (1,3,6,10)
Fruita de temporada	Fruita de temporada
Suggeriment de sopar: Quiche casolà / Fruita	
28	29
Crema de Carabassí	Macarrons integrals a la Bolonyesa (1,3,6,7,10,12)
Cuixetes de Pollastre al forn	Abadejo al forn a la Llimona (4)
Ensalada variada amb Tonyina (iceberg, roure, tomàtiga) (4) i Patates rostides	Ensalada amb Olives (iceberg, romana, pastanaga, tomàtiga)
Fruita de temporada	Fruita de temporada
Suggeriment de sopar: Sopa de pasta i truita de verdura / Fruita	Suggeriment de sopar: Cuscús amb verdures i ciurons / Fruita
30	31
Crema de Verdures eco-local	Estofat de Magre i Pollastre de benestar animal
Verdures (ceba, tomàtiga, pastanaga, pèsols) i Patata	
Fruita de temporada	
Suggeriment de sopar: Ensalada i salmó amb arròs / Fruita	

1: Gluten 2: Crustàcis 3: Ou 4: Peix 5: Cacauets 6: Soia 7: Llet 8: Fruita Seca amb closca 9: Apí 10: Mostassa 11: Sèsam 12: Sulfits 13: Tramussos 14: Mol·luscos