



S  
E  
T  
E  
M  
B  
R  
E  
2  
0  
2  
0

DILLUNS 14	DIMARTS 15	DIMECRES 16	DIJOUS 17	DIVENDRES 18
<p><b>Llenties guisades amb verdures</b> (Llenties(<b>gluten</b>), ceba, llorer, pastanaga, tomàquet triturat, all, oli d'oliva, sal)</p> <p><b>Daus de caella a l'andalusa</b> (<b>caella, farina (gluten)</b>, oli de gira-sol, sal)</p> <p><b>amb amanida</b> (Enciam, hortalissa de temporada, (<b>api</b>))</p> <p><b>Fruita</b></p>	<p><b>Crema de verdures</b> (patata, verdura del temps, ceba, oli d'oliva, sal)</p> <p><b>Espaguetis amb tofu i seità</b> (Espaguetis(<b>gluten</b>), Tofu(<b>soja</b>, aigua), seità(<b>gluten soja</b>), ceba, pastanaga, oli d'oliva, sal)</p> <p><b>Amanida</b> Enciam, hortalissa de temporada, (<b>api</b>)</p> <p><b>logurt natural s/sucre (Llet)</b></p>	<p><b>Amanida de patata</b> (Patata, tomàquet, <b>ou</b>, olives, enciam, pastanaga, lactonesa (Oli de gira-sol, <b>llet</b>, sal))</p> <p><b>Daus de poltre guisats</b> (poltre, ceba, pastanaga, oli d'oliva, sal)</p> <p><b>amb cuscús (gluten)</b></p> <p><b>Fruita</b></p>	<p><b>Arròs amb tomàquet</b> (arròs, pastanaga, tomàquet triturat, ceba, oli d'oliva, sal)</p> <p><b>Truita d'espínacs</b> <b>Ou</b>, patata, espínacs, ceba, oli d'oliva, sal) <b>amb pastanaga ratllada</b></p> <p><b>Fruita</b></p>	<p><b>Verdura del temps</b> (Patata, verdura del temps, oli d'oliva, sal)</p> <p><b>Escalopa de pollastre</b> (pollastre, <b>ou</b>, pa ratllat (<b>gluten</b>), oli de gira-sol, sal)</p> <p><b>amb amanida</b></p> <p><b>Fruita</b></p>
DILLUNS 21	DIMARTS 22	DIMECRES 23	DIJOUS 24	DIVENDRES 25
<p><b>Amanida d'arròs</b> (Arròs, enciam, olives, pastanaga, cogombre, lactonesa (Oli de gira-sol, <b>llet</b>, sal))</p> <p><b>Filet de lluç al forn</b> (<b>lluç</b>, ceba, oli d'oliva, sal) <b>amb tomàquet natural</b></p> <p><b>Fruita</b></p>	<p><b>Minestra de verdura</b> (Patata, verdura del temps, pastanaga, oli d'oliva, sal)</p> <p><b>Cigrons guisats amb cuscús</b> (Cigrons(<b>fruits de closca, sèsam</b>), ceba, pastanaga, tomàquet, oli d'oliva, sal, cuscús (<b>gluten</b>))</p> <p><b>Amanida</b> (Enciam, hortalissa de temporada, (<b>api</b>))</p> <p><b>logurt natural s/sucre (llet)</b></p>	<p><b>Macarrons a la carbonara</b> (Macarrons (<b>gluten</b>), (<b>llet</b>), pit de gall dindi(<b>soja</b>), ceba, oli d'oliva, sal)</p> <p><b>Pernilet de pollastre rostits</b> (Pollastre, pastanaga, ceba, oli d'oliva i sal)</p> <p><b>amb anelles de ceba fregides</b></p> <p>(ceba, <b>farina (gluten)</b> oli de gira-sol, sal)</p> <p><b>Fruita</b></p>	<p><b>Mongetes seques guisades amb verdures</b> (mongetes, ceba, llorer, pastanaga, tomàquet triturat, all, oli d'oliva, sal)</p> <p><b>Truita de patata</b> <b>Ou</b>, patata, ceba, oli d'oliva, sal) <b>amb amanida</b> Enciam, hortalissa de temporada, (<b>api</b>)</p> <p><b>Fruita</b></p>	<p><b>Vichysoisse de porros</b> (Patata, porros, ceba, oli d'oliva, sal)</p> <p><b>amb crostons (gluten)</b></p> <p><b>Filet de palometa al forn</b> (<b>Palometa</b>, ceba, tomàquet, pastanaga, oli d'oliva)</p> <p><b>amb arròs saltat</b> (arròs, julivert, all, oli d'oliva, sal)</p> <p><b>Fruita</b></p>
DILLUNS 28	DIMARTS 29	DIMECRES 30	DIJOUS 1 OCTUBRE	DIVENDRES 2 OCTUBRE
<p><b>Llenties guisades amb verdures</b> (Llenties(<b>gluten</b>), ceba, llorer, pastanaga, tomàquet triturat, all, oli d'oliva, sal)</p> <p><b>Truita de carbassó</b> (<b>Ou</b>, carbassó, patata, oli d'oliva, sal) <b>amb amanida</b> (Enciam, hortalissa de temporada, (<b>api</b>))</p> <p><b>Fruita</b></p>	<p><b>Amanida de pasta</b> Pasta(<b>gluten</b>), enciam, oliva, <b>tonyina</b>, tomàquet, lactonesa (Oli de gira-sol, <b>llet</b>, sal))</p> <p><b>Rodó de vedella guisat</b> Vedella (sal i pebre), ceba, vi (<b>sulfits</b>), llorer, oli d'oliva, sal)</p> <p><b>a la jardineria</b> (patata, pastanaga, ceba, pèsols, oli d'oliva, sal)</p> <p><b>Fruita</b></p>	<p><b>Arròs tres delícies</b> (Arròs, pastanaga, <b>ou</b>, gall dindi(<b>soja</b>), oli d'oliva, sal)</p> <p><b>Filet de maira a l'andalusa</b> (<b>Maira, farina (gluten)</b>, oli de gira-sol) <b>amb amanida</b> (Enciam, hortalissa de temporada, (<b>api</b>))</p> <p><b>logurt de maduixa</b> (<b>Llet</b>, sucre, aroma de maduixa)</p>	<p><b>Verdura del temps</b> (Patata, verdura del temps, oli d'oliva, sal)</p> <p><b>Escalopa de gall dindi</b> (gall dindi, (<b>ou</b>), pa ratllat (<b>gluten</b>), oli de gira-sol, sal)</p> <p><b>amb pasta saltada</b> (pasta(<b>gluten</b>), all, julivert, oli d'oliva, sal)</p> <p><b>Fruita</b></p>	<p><b>Cigrons guisats amb verdures</b> (Cigrons(<b>fruits de closca, sèsam</b>), ceba, pastanaga, all, tomàquet triturat, oli d'oliva i sal)</p> <p><b>Hamburguesa vegetal al forn</b> (<b>gluten, ou, soja, api, mostassa, sèsam</b>)</p> <p><b>amb amanida</b> (Enciam, hortalissa de temporada, (<b>api</b>))</p> <p><b>Fruita</b></p>

\*Inclou el pa diari



Són productes ecològics certificats i de proximitat:  
Totes les verdures, hortalisses, fruites, vedella, sal, tomàquet conserva, pasta, arròs, farina, cigró, lletia, sucre, llet, oli d'oliva verge extra, oli de gira-sol alt oleic. El pollastre és de corral.  
**La varietat de peix fresc serà:**  
Seitons, sardines, maires...  
**El iogurt es a doll (format gran).**

Aquest menú ha estat supervisat pel Departament de Nutrició i Bromatologia de Laboratoris Miralles. Responsable Tècnic: Pere Miralles i Curto. Llicenciat en Farmàcia i en Ciència i Tecnologia dels Aliments. Nº de col·legiat 7255.

BENVINGUTS AL MENJADOR!!