




Menú de SETEMBRE de 2024

Treballem la cuina de proximitat

	Setmana del 9 al 13 de setembre	Setmana del 16 al 20 de setembre	Setmana del 23 al 27 de setembre	Setmana del 30 al 4 d'octubre
D I L L U N S	<p>Arròs amb tomàquet</p> <p>Filet de lluç arrebossat amb amanida de tomàquet</p>  <p>Fruita</p>	<p>Espaguetis a la napolitana</p>  <p>Llibrets de llom amb amanida</p>  <p>Fruita</p>	<p>Arròs tres delícies (pèsols, pastanaga i truita)</p>  <p>Suprema de llenguado al forn amb amanida de tomàquet i olives</p>  <p>Fruita</p>	<p>Coliflor amb patata al vapor</p> <p>Botifarra de porc al forn amb enciam i blat de moro</p> <p>Fruita</p>
D I M A R T S	<p>Empedrat de mongetes</p>  <p>Botifarra amb amanida</p> <p>Fruita</p>	<p>Arròs a la cassola amb verdures</p> <p>Truita a la francesa amb enciam, olives i blat de moro</p>  <p>logurt natural La Fageda </p>	<p>Crema carbassó</p> <p>Pollastre rostit a la salsa de poma i puré de patata</p> <p>Fruita</p>	<p>Arròs de pollastre</p> <p>Lluç a l'all i julivert amb tomàquet amanit</p>  <p>Fruita</p>
D I M E C R E S	<p>DIADA DE CATALUNYA</p>	<p>Llenties guisades amb xoriço</p> <p>Bacallà al forn amb all i julivert amb enciam i tomàquet amanit</p>  <p>Fruita</p>	<p>Bròquil amb patates al vapor</p> <p>Carbonada de vedella amb bolets i pèsols</p>  <p>Fruita</p>	<p>Tallarines a la carbonara</p>  <p>Truita de patates i ceba amb enciam i pastanaga ratllada</p>  <p>logurt natural La Fageda </p>
D I J O U S	<p>Crema de verdures</p> <p>Pollastre rostit amb xips</p> <p>logurt natural La Fageda </p>	<p>Ensaladilla amb patata, pastanaga, ou i pèsols</p>  <p>Salsitxes amb salsa de tomàquet</p> <p>Fruita</p>	<p>Estofat de mongetes blanques amb patata i costella</p> <p>Truita d'albergínia amb tomàquet amanit</p>  <p>logurt natural La Fageda </p>	<p>Crema de cigrons</p> <p>Croquetes de bacallà amb amanida</p>  <p>Fruita</p>
D I V E N D R E S	<p>Macarrons a la bolonyesa amb formatge ratllat</p>  <p>Truita de carbassó amb enciam i pastanaga</p>  <p>Fruita</p>	<p>Crema de carbassa</p> <p>Pizza de 4 formatges casolana amb enciam amanit i remolatxa</p>  <p>Fruita</p>	<p>Fideus rossejats amb allioli</p>  <p>Nuggets de pollastre amb enciam i pastanaga</p>  <p>Fruita</p>	<p>Amanida de pasta</p>  <p>Pollastre a la poma amb xips</p> <p>Fruita</p>

Fruites que fem servir pel postres: poma, pera, plàtan, mandarines, taronges i meló.
El tipus de fruita no s'especifica perquè no sempre podem disposar de la fruita que tenim programada.
Làctics: iogurts naturals.
Aquests menús son aptes per a nens a partir de 18 – 20 mesos.
Menús confeccionats a partir de la guia de l'Alimentació Saludable en l'Etapa Escolar (edició 2020).

Al·lergens:

	Fruits secs		Gluten
	Lactosa		Marisc
	Ous		Peix

