

Octubre

Basal

Dilluns

Dimarts

Dimecres

Dijous

Divendres

			1 Cigrons estofats Pollastre al forn amb amanida Fruita i pa integral	2 Crema de pastanaga Llom de porc amb salsa de poma Fruita i pa integral
5 Tricolor de verdures Macarrons a la bolonyesa vegetal Fruita i pa integral	6 Mongetes blanques estofades Truita de patates Amb amanida Fruita i pa integral	7 Bròquil i patata Gall dindi al forn amb hummus logurt ECO i pa integral	8 Arròs saltejat amb verdures Lluç fregit amb enciam, llombarda i pastanaga Fruita i pa integral	9 Fideuada amb pasta integral Pernilets de pollastre al forn amb enciam Fruita i pa integral
12  Fruita i pa integral	13 Macarrons amb salsa de carbassa i ceba Truita de pernil amb amanida Fruita i pa integral	14 Llenties estofades Cuixa de pollastre al forn amb enciam i olives logurt ECO i pa integral	15 Arròs integral amb tomàquet Abadejo al forn amb enciam i blat de moro Fruita i pa integral	16 Crema de carbassa amb crostons Mandonguilles a la jardineria Fruita i pa integral
19 Arròs tres delícies Lluç amb samfaina Fruita i pa integral	20 Crema de verdures amb crostons Pollastre al forn amb enciam i olives Fruita i pa integral	21 Cigrons estofats Truita de carbassó amb tomàquet amanit logurt ECO i pa integral	22 Trinxat de col i patata Fricandó de gall dindi Fruita i pa integral	23 Sopa de pistons amb crostons Espirals a la bolonyesa vegetal Fruita i pa integral
26 Espaguetis a la napolitana Salmó al forn amb amanida Fruita i pa integral	27 Cigrons estofats amb verdures Ous durs amb beixamel Fruita i pa integral	28 Arròs integral amb napolitana Llom de porc al forn amb amanida logurt ECO i pa integral	29 Mongeta verda i patata Llenties estofades amb verdures Fruita i pa integral	30 MENÚ CASTANYADA Crema de moniato Escalopa de pollastre amb enciam Crema vainilla i pa integral

EN PROXIMITAT DE TEMPS GRÀTIA A LA PROXIMITAT: Els nostres menús estan supervisats per dietistes nutricionistes colegiats (Núm. CAT001186 i Núm. CAT002326) i corresponen a les recomanacions de la Generalitat de Catalunya per a una alimentació saludable des de la primera infància. Els nostres menús estan elaborats amb oli d'oliva i amb aliments de proximitat. En el cas dels llegums, arròs i pasta, a més, són de producció ecològica certificada pel CCPAE (Consell Català de la Producció Agrària Ecològica). Les postres làcties són productes de granja elaborats amb sistemes de producció ecològica.

RSIPAC: 26.06772/CAT - RGSEAA: 26.12608/B - Els al·lèrgens es troben indicats a les fitxes tècniques.

Octubre

Halal

Dilluns

Dimarts

Dimecres

Dijous

Divendres

			1 Cigrons estofats Pollastre al forn amb amanida Fruita i pa integral	2 Crema de pastanaga <i>Gall dindi a la planxa amb salsa de poma</i> Fruita i pa integral
5 Tricolor de verdures Macarrons a la bolonyesa vegetal Fruita i pa integral	6 Mongetes blanques estofades Truita de patates Amb amanida Fruita i pa integral	7 Bròquil i patata Gall dindi al forn amb hummus logurt ECO i pa integral	8 Arròs saltejat amb verdures Lluç fregit amb enciam, llombarda i pastanaga Fruita i pa integral	9 Fideuada amb pasta integral Pernilets de pollastre al forn amb enciam Fruita i pa integral
12  Festiu	13 Macarrons amb salsa de carbassa i ceba <i>Truita francesa amb amanida</i> Fruita i pa integral	14 Llenties estofades Cuixa de pollastre al forn amb enciam i olives logurt ECO i pa integral	15 Arròs integral amb tomàquet Abadejo al forn amb enciam i blat de moro Fruita i pa integral	16 Crema de carbassa amb crostons <i>Pollastre al forn amb tomàquet</i> Fruita i pa integral
19 Arròs tres delícies (sense pernil) Lluç amb samfaina Fruita i pa integral	20 Crema de verdures amb crostons Pollastre al forn amb enciam i olives Fruita i pa integral	21 Cigrons estofats Truita de carbassó amb tomàquet amanit logurt ECO i pa integral	22 Trinxat de col i patata (sense porc) Fricandó de gall dindi Fruita i pa integral	23 <i>Sopa amb brou de VERDURA amb crostons</i> Espirals a la bolonyesa vegetal Fruita i pa integral
26 Espaguetis a la napolitana Salmó al forn amb amanida Fruita i pa integral	27 Cigrons estofats amb verdures Ous durs amb beixamel Fruita i pa integral	28 Arròs integral amb napolitana <i>Gall dindi al forn amb amanida</i> logurt ECO i pa integral	29 Mongeta verda i patata Llenties estofades amb verdures Fruita i pa integral	30 MENÚ CASTANYADA Crema de moniato Escalopa de pollastre amb enciam Crema vainilla i pa integral

saludable des de la primera infància. Els nostres menús estan elaborats amb oli d'oliva i amb aliments de proximitat. En el cas dels llegums, arròs i pasta, a més, són de producció ecològica certificada pel CCPAE (Consell Català de la Producció Agrària Ecològica). Les postres làcties són productes de granja elaborats amb sistemes de producció ecològica.

RSIPAC: 26.06772/CAT - RGSEAA: 26.12608/B - Els al·lèrgens es troben indicats a les fitxes tècniques.

Octubre

Sense carn

Dilluns

Dimarts

Dimecres

Dijous

Divendres

			1 <i>Verdura i patata</i> Cigrons estofats Fruita i pa integral	2 Crema de pastanaga <i>Lluç amb salsa de poma</i> Fruita i pa integral
5 Tricolor de verdures Macarrons a la bolonyesa vegetal Fruita i pa integral	6 Mongetes blanques estofades Truita de patates Amb amanida Fruita i pa integral	7 Bròquil i patata <i>Hummus amb pastanaga</i> logurt ECO i pa integral	8 Arròs saltejat amb verdures Lluç fregit amb enciam, llombarda i pastanaga Fruita i pa integral	9 Fideuada amb pasta integral <i>Hamburguesa de verdures al forn amb enciam</i> Fruita i pa integral
12  Festiu	13 Macarrons amb salsa de carbassa i ceba <i>Truita francesa amb amanida</i> Fruita i pa integral	14 <i>Verdura i patata</i> Llenties estofades logurt ECO i pa integral	15 Arròs integral amb tomàquet Abadejo al forn amb enciam i blat de moro Fruita i pa integral	16 Crema de carbassa amb crostons <i>Mandonguilles veggie a la jardineria</i> Fruita i pa integral
19 Arròs tres delícies (<i>sense pernil</i>) Lluç amb samfaina Fruita i pa integral	20 Crema de verdures amb crostons <i>Tofu amb enciam</i> Fruita i pa integral	21 Cigrons estofats Truita de carbassó amb tomàquet amanit logurt ECO i pa integral	22 Trinxat de col i patata (<i>sense carn</i>) <i>Llenties estofades</i> Fruita i pa integral	23 Sopa de verdures amb crostons Espirals a la bolonyesa vegetal Fruita i pa integral
26 Espaguetis a la napolitana Salmó al forn amb amanida Fruita i pa integral	27 Cigrons estofats amb verdures Ous durs amb beixamel Fruita i pa integral	28 Arròs integral amb napolitana <i>Tofu amb amanida</i> logurt ECO i pa integral	29 Mongeta verda i patata Llenties estofades amb verdures Fruita i pa integral	30 MENÚ CASTANYADA Crema de moniato <i>Hamburguesa de coliflor amb enciam</i> Crema vainilla i pa integral

EN PROXIMITAT DE TEMPS GRÀTIA DE PROXIMITAT: Els nostres menús estan supervisats per dietistes nutricionistes colegiats (Núm. CAT001186 i Núm. CAT002326) i corresponen a les recomanacions de la Generalitat de Catalunya per a una alimentació saludable des de la primera infància. Els nostres menús estan elaborats amb oli d'oliva i amb aliments de proximitat. En el cas dels llegums, arròs i pasta, a més, són de producció ecològica certificada pel CCPAE (Consell Català de la Producció Agrària Ecològica). Les postres làcties són productes de granja elaborats amb sistemes de producció ecològica.

RSIPAC: 26.06772/CAT - RGSEAA: 26.12608/B - Els al·lèrgens es troben indicats a les fitxes tècniques.

Octubre

Vegetarià

Dilluns

Dimarts

Dimecres

Dijous

Divendres

			1 <i>Verdura i patata</i> Cigrons estofats Fruita i pa integral	2 Crema de pastanaga <i>Ous durs amb tomàquet</i> Fruita i pa integral
5 Tricolor de verdures Macarrons a la bolonyesa vegetal Fruita i pa integral	6 Mongetes blanques estofades Truita de patates Amb amanida Fruita i pa integral	7 Bròquil i patata <i>Hummus amb pastanaga</i> logurt ECO i pa integral	8 Arròs saltejat amb verdures <i>Tofu arrebossat amb enciam, llombarda i pastanaga</i> Fruita i pa integral	9 Fideuada amb pasta integral <i>Hamburguesa de verdures al forn amb enciam</i> Fruita i pa integral
12  Festiu	13 Macarrons amb salsa de carbassa i ceba <i>Truita francesa amb amanida</i> Fruita i pa integral	14 <i>Verdura i patata</i> Llenties estofades logurt ECO i pa integral	15 Arròs integral amb tomàquet Ous durs amb enciam i blat de moro Fruita i pa integral	16 Crema de carbassa amb crostons <i>Mandonguilles veggie a la jardineria</i> Fruita i pa integral
19 Arròs tres delícies (<i>sense pernil</i>) Truita francesa amb enciam Fruita i pa integral	20 Crema de verdures amb crostons <i>Tofu amb enciam</i> Fruita i pa integral	21 Cigrons estofats Truita de carbassó amb tomàquet amanit logurt ECO i pa integral	22 Trinxat de col i patata (<i>sense carn</i>) <i>Llenties estofades</i> Fruita i pa integral	23 <i>Sopa amb brou de VERDURA amb crostons</i> Espirals a la bolonyesa vegetal Fruita i pa integral
26 Espaguetis a la napolitana Mongetes saltejades amb pastanaga Fruita i pa integral	27 Cigrons estofats amb verdures Ous durs amb beixamel Fruita i pa integral	28 Arròs integral amb napolitana <i>Tofu amb amanida</i> logurt ECO i pa integral	29 Mongeta verda i patata Llenties estofades amb verdures Fruita i pa integral	30 MENÚ CASTANYADA Crema de moniato <i>Hamburguesa de coliflor amb enciam</i> Crema vainilla i pa integral

EN PROXIMITAT DE TEMPERATURA I DE PROXIMITAT: Els nostres menús estan supervisats per dietistes nutricionistes colegiats (Núm. CAT001186 i Núm. CAT002326) i corresponen a les recomanacions de la Generalitat de Catalunya per a una alimentació saludable des de la primera infància. Els nostres menús estan elaborats amb oli d'oliva i amb aliments de proximitat. En el cas dels llegums, arròs i pasta, a més, són de producció ecològica certificada pel CCPAE (Consell Català de la Producció Agrària Ecològica). Les postres làcties són productes de granja elaborats amb sistemes de producció ecològica.

RSIPAC: 26.06772/CAT - RGSEAA: 26.12608/B - Els al·lèrgens es troben indicats a les fitxes tècniques.

Setembre

s/f.secs

Dilluns

Dimarts

Dimecres

Dijous

Divendres

			1 Cigrons estofats Pollastre al forn amb amanida Fruita i pa s/traces	2 Crema de pastanaga Llom de porc amb salsa de poma Fruita i pa s/traces
5 Tricolor de verdures <i>Macarrons saltejats amb pollastre</i> Fruita i pa s/traces	6 Mongetes blanques estofades Truita de patates Amb amanida Fruita i pa s/traces	7 Bròquil i patata Gall dindi al forn amb hummus logurt ECO i pa s/traces	8 Arròs saltejat amb verdures Lluç fregit cassolà (sense fruits secs) amb enciam, llombarda i pastanaga Fruita i pa s/traces	9 Fideuada amb pasta integral Pernilets de pollastre al forn amb enciam Fruita i pa s/traces
12  Fruita i pa s/traces	13 Macarrons amb salsa de carbassa i ceba Truita de pernil amb amanida Fruita i pa s/traces	14 Llenties estofades Cuixa de pollastre al forn amb enciam i olives logurt ECO i pa s/traces	15 Arròs integral amb tomàquet Abadejo al forn amb enciam i blat de moro Fruita i pa s/traces	16 Crema de carbassa sense crostons Mandonguilles a la jardinera Fruita i pa s/traces
19 Arròs tres delícies Lluç amb samfaina Fruita i pa s/traces	20 Crema de verdures sense crostons Pollastre al forn amb enciam i olives Fruita i pa s/traces	21 Cigrons estofats Truita de carbassó amb tomàquet amanit logurt ECO i pa s/traces	22 Trinxat de col i patata Fricandó de gall dindi (sense fruits secs) Fruita i pa s/traces	23 Sopa de pistons sense crostons <i>Espirals saltejades amb pollastre</i> Fruita i pa s/traces
26 Espaguetis a la napolitana Salmó al forn amb amanida Fruita i pa s/traces	27 Cigrons estofats amb verdures Ous durs amb beixamel Fruita i pa s/traces	28 Arròs integral amb napolitana Llom de porc al forn amb amanida logurt ECO i pa s/traces	29 Mongeta verda i patata Llenties estofades amb verdures Fruita i pa s/traces	30 MENÚ CASTANYADA Crema de moniato <i>Pollastre arrebossat cassolà amb enciam</i> Crema vainilla i pa s/traces

LA FRUITA SERÀ DE TEMPORADA I DE PROXIMITAT. Els nostres menús estan supervisats per dietistes nutricionistes col·legiats (Núm. CAT001186 i Núm. CAT002326) i corresponen a les recomanacions de la Generalitat de Catalunya per a una alimentació saludable des de la primera infància. Els nostres menús estan elaborats amb oli d'oliva i amb aliments de proximitat. En el cas dels llegums, arròs i pasta, a més, són de producció ecològica certificada pel CCPAE (Consell Català de la Producció Agrària Ecològica). Les postres làcties són productes de granja elaborats amb sistemes de producció ecològica.

RSIPAC: 26.06772/CAT - RGSEAA: 26.12608/B - Els al·lèrgens es troben indicats a les fitxes tècniques.

Octubre

s/gluten

Dilluns

Dimarts

Dimecres

Dijous

Divendres

			1 Cigrons estofats Pollastre al forn amb amanida Fruita i pa s/traces	2 Crema de pastanaga Llom de porc amb salsa de poma Fruita i pa s/traces
5 Tricolor de verdures Macarrons s/gluten amb pollastre Fruita i pa s/traces	6 Mongetes blanques estofades Truita de patates Amb amanida Fruita i pa s/traces	7 Bròquil i patata Gall dindi al forn amb hummus logurt ECO i pa s/traces	8 Arròs saltejat amb verdures Lluç fregit s/gluten amb enciam, llombarda i pastanaga Fruita i pa s/traces	9 Fideuada amb pasta s/gluten Pernilets de pollastre al forn amb enciam Fruita i pa s/traces
12 	13 Macarrons s/gluten amb salsa de carbassa i ceba Truita de pernil amb amanida Fruita i pa s/traces	14 Llenties estofades s/gluten Cuixa de pollastre al forn amb enciam i olives logurt ECO i pa s/traces	15 Arròs integral amb tomàquet Abadejo al forn amb enciam i blat de moro Fruita i pa s/traces	16 Crema de carbassa amb crostons s/gluten Mandonguilles a la jardineria Fruita i pa s/traces
19 Arròs tres delícies Lluç amb samfaina Fruita i pa s/traces	20 Crema de verdures amb crostons s/gluten Pollastre al forn amb enciam i olives Fruita i pa s/traces	21 Cigrons estofats Truita de carbassó amb tomàquet amanit logurt ECO i pa s/traces	22 Trinxat de col i patata Fricandó de gall dindi Fruita i pa s/traces	23 Sopa de pistons s/gluten amb crostons s/gluten Espirals s/gluten amb pollastre Fruita i pa s/traces
26 Espaguetis s/gluten a la napolitana Salmó al forn amb amanida Fruita i pa s/traces	27 Cigrons estofats amb verdures Ous durs amb beixamel (farina s/gluten) Fruita i pa s/traces	28 Arròs integral amb napolitana Llom de porc al forn amb amanida logurt ECO i pa s/traces	29 Mongeta verda i patata Llenties estofades s/gluten amb verdures Fruita i pa s/traces	30 MENÚ CASTANYADA Crema de moniato Pollastre arrebossat cassolà s/gluten amb enciam Crema vainilla i pa s/traces

(Núm. CAT002100 i Núm. CAT002526) i corresponen a les recomanacions de la Generalitat de Catalunya per a una alimentació saludable des de la primera infància. Els nostres menús estan elaborats amb oli d'oliva i amb aliments de proximitat. En el cas dels llegums, arròs i pasta, a més, són de producció ecològica certificada pel CCPAE (Consell Català de la Producció Agrària Ecològica). Les postres làcties són productes de granja elaborats amb sistemes de producció ecològica.

RSIPAC: 26.06772/CAT - RGSEAA: 26.12608/B - Els al·lèrgens es troben indicats a les fitxes tècniques.

Octubre

s/ou

Dilluns

Dimarts

Dimecres

Dijous

Divendres

			1 Cigrons estofats Pollastre al forn amb amanida Fruita i pa s/traces	2 Crema de pastanaga Llom de porc amb salsa de poma Fruita i pa s/traces
5 Tricolor de verdures Macarrons s/ou a la bolonyesa vegetal Fruita i pa s/traces	6 Mongetes blanques estofades Pit de pollastre a la planxa Amb amanida Fruita i pa s/traces	7 Bròquil i patata Gall dindi al forn amb hummus logurt ECO i pa s/traces	8 Arròs saltejat amb verdures Lluç fregit s/ou amb enciam, llombarda i pastanaga Fruita i pa s/traces	9 Fideuada amb pasta s/ou Pernilets de pollastre al forn amb enciam Fruita i pa s/traces
12  Fruita i pa s/traces	13 Macarrons s/ou amb salsa de carbassa i ceba Gall dindi a la planxa amb amanida Fruita i pa s/traces	14 Llenties estofades Cuixa de pollastre al forn amb enciam i olives logurt ECO i pa s/traces	15 Arròs integral amb tomàquet Abadejo al forn amb enciam i blat de moro Fruita i pa s/traces	16 Crema de carbassa sense crostons Mandonguilles a la jardineria Fruita i pa s/traces
19 Arròs tres delícies (sense truita francesa) Lluç amb samfaina Fruita i pa s/traces	20 Crema de verdures sense crostons Pollastre al forn amb enciam i olives Fruita i pa s/traces	21 Cigrons estofats Gall dindi al forn amb tomàquet amanit logurt ECO i pa s/traces	22 Trinxat de col i patata Fricandó de gall dindi Fruita i pa s/traces	23 Sopa de pasta s/ou i sense crostons Espirals s/ou a la bolonyesa vegetal Fruita i pa s/traces
26 Espaguetis s/ou a la napolitana Salmó al forn amb amanida Fruita i pa s/traces	27 Cigrons estofats amb verdures Pollastre al forn amb carbassó Fruita i pa s/traces	28 Arròs integral amb napolitana Llom de porc al forn amb amanida logurt ECO i pa s/traces	29 Mongeta verda i patata Llenties estofades amb verdures Fruita i pa s/traces	30 MENÚ CASTANYADA Crema de moniato Pollastre arrebossat cassolà s/ou amb enciam Fruita i pa s/traces

LA FRUITA SERÀ DE TEMPORADA I DE PROXIMITAT. Els nostres menús estan supervisats per dietistes nutricionistes col·legiats (Núm. CAT001186 i Núm. CAT002326) i corresponen a les recomanacions de la Generalitat de Catalunya per a una alimentació saludable des de la primera infància. Els nostres menús estan elaborats amb oli d'oliva i amb aliments de proximitat. En el cas dels llegums, arròs i pasta, a més, són de producció ecològica certificada pel CCPAE (Consell Català de la Producció Agrària Ecològica). Les postres làcties són productes de granja elaborats amb sistemes de producció ecològica.

RSIPAC: 26.06772/CAT - RGSEAA: 26.12608/B - Els al·lèrgens es troben indicats a les fitxes tècniques.

Octubre

s/lactosa ni plv

Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
1			1 Cigrons estofats Pollastre al forn amb amanida Fruita i pa s/traces	2 Crema de pastanaga (sense llet ni nata) Gall dindi amb salsa de poma Fruita i pa s/traces
5 Tricolor de verdures Macarrons a la bolonyesa vegetal Fruita i pa s/traces	6 Mongetes blanques estofades Truita de patates Amb amanida Fruita i pa s/traces	7 Bròquil i patata Gall dindi al forn amb hummus logurt de soja i pa s/traces	8 Arròs saltejat amb verdures Lluç fregit amb enciam, llombarda i pastanaga Fruita i pa s/traces	9 Fideuada amb pasta integral Pernilets de pollastre al forn amb enciam Fruita i pa s/traces
12 	13 Macarrons amb salsa de carbassa i ceba (sense llet ni nata) Truita de pernil amb amanida Fruita i pa s/traces	14 Llenties estofades Cuixa de pollastre al forn amb enciam i olives logurt de soja i pa s/traces	15 Arròs integral amb tomàquet Abadejo al forn amb enciam i blat de moro Fruita i pa s/traces	16 Crema de carbassa (sense llet ni nata) sense crostons Pollastre al forn amb tomàquet Fruita i pa s/traces
19 Arròs tres delícies Lluç amb samfaina Fruita i pa s/traces	20 Crema de verdures (sense llet ni nata) sense crostons Pollastre al forn amb enciam i olives Fruita i pa s/traces	21 Cigrons estofats Truita de carbassó amb tomàquet amanit logurt de soja i pa s/traces	22 Trinxat de col i patata Fricandó de gall dindi Fruita i pa s/traces	23 Sopa de pistons sense crostons Espirals a la bolonyesa vegetal Fruita i pa s/traces
26 Espaguetis a la napolitana Salmó al forn amb amanida Fruita i pa s/traces	27 Cigrons estofats amb verdures Ous durs amb amanida Fruita i pa s/traces	28 Arròs integral amb napolitana Pollastre al forn amb amanida logurt de soja i pa s/traces	29 Mongeta verda i patata Llenties estofades amb verdures Fruita i pa s/traces	30 MENÚ CASTANYADA Crema de moniato (sense llet ni nata) Pollastre arrebossat cassolá amb enciam Fruita i pa s/traces

LA FRUITA SERÀ DE TEMPORADA I DE PROXIMITAT. Els nostres menús estan supervisats per dietistes nutricionistes col·legiats (Núm. CAT001186 i Núm. CAT002326) i corresponen a les recomanacions de la Generalitat de Catalunya per a una alimentació saludable des de la primera infància. Els nostres menús estan elaborats amb oli d'oliva i amb aliments de proximitat. En el cas dels llegums, arròs i pasta, a més, són de producció ecològica certificada pel CCPAE (Consell Català de la Producció Agrària Ecològica). Les postres làcties són productes de granja elaborats amb sistemes de producció ecològica.

RSIPAC: 26.06772/CAT - RGSEAA: 26.12608/B - Els al·lèrgens es troben indicats a les fitxes tècniques.

Octubre

Halal s/gluten

Dilluns

Dimarts

Dimecres

Dijous

Divendres

			1 Cigrons estofats Pollastre al forn amb amanida Fruita i pa s/traces	2 Crema de pastanaga Gall dindi amb salsa de poma Fruita i pa s/traces
5 Tricolor de verdures Macarrons s/gluten amb pollastre Fruita i pa s/traces	6 Mongetes blanques estofades Truita de patates Amb amanida Fruita i pa s/traces	7 Bròquil i patata Gall dindi al forn amb hummus logurt ECO i pa s/traces	8 Arròs saltejat amb verdures Lluç fregit s/gluten amb enciam, llombarda i pastanaga Fruita i pa s/traces	9 Fideuada amb pasta s/gluten Pernilets de pollastre al forn amb enciam Fruita i pa s/traces
12  Fruita i pa s/traces	13 Macarrons s/gluten amb salsa de carbassa i ceba Truita francesa amb amanida Fruita i pa s/traces	14 Llenties estofades s/gluten Cuixa de pollastre al forn amb enciam i olives logurt ECO i pa s/traces	15 Arròs integral amb tomàquet Abadejo al forn amb enciam i blat de moro Fruita i pa s/traces	16 Crema de carbassa amb crostons s/gluten Pollastre al forn amb tomàquet Fruita i pa s/traces
19 Arròs tres delícies (sense pernil) Lluç amb samfaina Fruita i pa s/traces	20 Crema de verdures amb crostons s/gluten Pollastre al forn amb enciam i olives Fruita i pa s/traces	21 Cigrons estofats Truita de carbassó amb tomàquet amanit logurt ECO i pa s/traces	22 Trinxat de col i patata (sense porc) Fricandó de gall dindi Fruita i pa s/traces	23 Sopa amb brou de VERDURA s/gluten amb crostons s/gluten Espirals s/gluten amb pollastre Fruita i pa s/traces
26 Espaguetis s/gluten a la napolitana Salmó al forn amb amanida Fruita i pa s/traces	27 Cigrons estofats amb verdures Ous durs amb beixamel Fruita i pa s/traces	28 Arròs integral amb napolitana Pollastre al forn amb amanida logurt ECO i pa s/traces	29 Mongeta verda i patata Llenties estofades s/gluten amb verdures Fruita i pa s/traces	30 MENÚ CASTANYADA Crema de moniato Pollastre arrebossat cassolà s/gluten amb enciam Crema vainilla i pa s/traces

(Núm. CAT002100 i Núm. CAT002526) i corresponen a les recomanacions de la Generalitat de Catalunya per a una alimentació saludable des de la primera infància. Els nostres menús estan elaborats amb oli d'oliva i amb aliments de proximitat. En el cas dels llegums, arròs i pasta, a més, són de producció ecològica certificada pel CCPAE (Consell Català de la Producció Agrària Ecològica). Les postres làcties són productes de granja elaborats amb sistemes de producció ecològica.

RSIPAC: 26.06772/CAT - RGSEAA: 26.12608/B - Els al·lèrgens es troben indicats a les fitxes tècniques.

Octubre

Basal

Dilluns

Dimarts

Dimecres

Dijous

Divendres

			1 Cigrons estofats Pollastre al forn amb amanida Fruita i pa integral	2 Crema de pastanaga Llom de porc amb salsa de poma Fruita i pa integral
5 Tricolor de verdures Macarrons a la bolonyesa vegetal Fruita i pa integral	6 Mongetes blanques estofades Truita de patates Amb amanida Fruita i pa integral	7 Bròquil i patata Gall dindi al forn amb hummus logurt ECO i pa integral	8 Arròs saltejat amb verdures Lluç fregit amb enciam, llombarda i pastanaga Fruita i pa integral	9 Fideuada amb pasta integral Pernilets de pollastre al forn amb enciam Fruita i pa integral
12  Fruita i pa integral	13 Macarrons amb salsa de carbassa i ceba Truita de pernil amb amanida Fruita i pa integral	14 Llenties estofades Cuixa de pollastre al forn amb enciam i olives logurt ECO i pa integral	15 Arròs integral amb tomàquet Abadejo al forn amb enciam i blat de moro Fruita i pa integral	16 Crema de carbassa amb crostons Mandonguilles a la jardineria Fruita i pa integral
19 Arròs tres delícies Lluç amb samfaina Fruita i pa integral	20 Crema de verdures amb crostons Pollastre al forn amb enciam i olives Fruita i pa integral	21 Cigrons estofats Truita de carbassó amb tomàquet amanit logurt ECO i pa integral	22 Trinxat de col i patata Fricandó de gall dindi Fruita i pa integral	23 Sopa de pistons amb crostons Espirals a la bolonyesa vegetal Fruita i pa integral
26 Espaguetis a la napolitana Salmó al forn amb amanida Fruita i pa integral	27 Cigrons estofats amb verdures Ous durs amb beixamel Fruita i pa integral	28 Arròs integral amb napolitana Llom de porc al forn amb amanida logurt ECO i pa integral	29 Mongeta verda i patata Llenties estofades amb verdures Fruita i pa integral	30 MENÚ CASTANYADA Crema de moniato Escalopa de pollastre amb enciam Crema vainilla i pa integral

EN PROXIMITAT DE TEMPS GRÀTIA A LA PROXIMITAT: Els nostres menús estan supervisats per dietistes nutricionistes colegiats (Núm. CAT001186 i Núm. CAT002326) i corresponen a les recomanacions de la Generalitat de Catalunya per a una alimentació saludable des de la primera infància. Els nostres menús estan elaborats amb oli d'oliva i amb aliments de proximitat. En el cas dels llegums, arròs i pasta, a més, són de producció ecològica certificada pel CCPAE (Consell Català de la Producció Agrària Ecològica). Les postres làcties són productes de granja elaborats amb sistemes de producció ecològica.

RSIPAC: 26.06772/CAT - RGSEAA: 26.12608/B - Els al·lèrgens es troben indicats a les fitxes tècniques.