

COL.LEGI SALESIANS . MENÚ DE SETEMBRE

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
8 -ESPAGUETTI AMB SALSA DE TOMÀQUET I FORMATGE RATLLAT. -BASTONETS DE POLLASTRE AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA. -FRUITA.	9 -PATATA BULLIDA AMB MONGETA TENDRA. -HAMBURGUESA DE VEDELLA A LA PLANXA AMB AMANIDA DE TOMÀQUET I OLIVES . -IOGURT NATURAL	10 -AMANIDA D'ARRÒS AMB TONYINA . (Opcional amb maionesa) -LLUÇ A LA MARINERA (Amb sofregit de tomàquet i ceba i pèsols) -FRUITA.	11 FESTIU	12 -LLENTIES SALTADES AMB JULIVERT . -TRUITA DE PATATES AMB AMANIDA DE BROTS . -FRUITA.
Cigrons saltats amb julivert Ous remenats amb xampinyons . Fruita .	Sopa de peix. Falafel amb amanida . Fruita	Trinxat de patata amb bròquil . Pit de pollastre a la planxa amb amanida . Fruita.		Bikinis amb pernil dolç i formatge. Macedònia de fruites de temporada
15 -PATATA BULLIDA AMB PÈSOLS . -CROQUETES DE BACALLÀ AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DOÇ. -FRUITA.	16 -CIGRONS ESTOFATS AMB QUINOA I HORTALISSES . -SALMÓ AL FORN AMB AMANIDA DE BROTS . -GELAT	17 -AMANIDA VERDA AMB FRUITA SECS . -FIDEUA DE PEIX . -FRUITA.	18 - ARRÒS BLANC AMB SALSA DE TOMÀQUET . -OUS FERRATS AMB CARBASSÓ ARREBOSSAT . -FRUITA.	19 - CREMA DE PORRO AMB CEBA CRUIXENT. -POLLASTRE AL FORN AMB FARIGOLA I LLIMONA . -FRUITA.
Amanida d'arròs amb ou dur , tonyina , tomàquet i olives . Fruita.	Mongeta verda saltada . Botifarra de porc a la planxa amb amanida. Fruita.	Patata bullida amb bledes . Hamburguesa vegetal amb amanida Fruita	Brou vegetal amb pasta . Tonyina a la planxa amb amanida Fruita	Pizza de tonyina , tomàquet i formatge . Bol de iogurt amb fruita.
22 -ARRÒS SALTAT AMB XAMPINYONS I CEBÀ . -POLLASTRE A LA PLANXA AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES . -FRUITA.	23 -CREMA DE CARBASSÓ AMB TORREDETES DE PA. -TRUITA FRANCESA AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DOÇ. -FRUITA.	24 -PURÉ DE PATATA AMB TONYINA I FORMATGE RATLLAT. -GALL D'INDI ARREBOSSAT AMB AMANIDA DE BROTS. -FRUITA.	25 -AMANIDA VERDA AMB TONYINA . -LLENTIES GUISADES AMB PASTANAGA I ARRÒS INTEGRAL. -LA COCA DELS ANIVERSARIS .	26 -LLAÇETS AMB CREMA DE LLET I FORMATGE RATLLAT -BACALLÀ FREGIT AMB TOMÀQUET AL FORN. -FRUITA.
Espinacs amb panses i pinyons Croquetes de peix amb amanida. Fruita	Mongetes seques bullides amb patata. Rap a la planxa amb amanida. Fruita	Sopa de brou amb pasta . Bastonets de pollastre planxa amb pastanaga . Fruita.	Arròs bullit amb pèsols . Ous remenats amb xampinyons. Fruita.	Pa amb tomàquet amb formatge i pernil dolç. Bol de iogurt i fruita
29 DIADA DEL DINAR ESCOLLIT .	30 -AMANIDA FREDA DE CIGRONS AMB TONYINA , OLIVES I PASTANAGA . -OUS FERRATS AMB AMANIDA DE BROTS . -FRUITA.			
	Arròs saltat amb xampinyons . Salmó al forn Fruita			

* Consultar la taula dels al·lèrgens per identificar el contingut de cada pla

- Les fruites del mes de Setembre són : Poma, pera, plàtan , raïm , meló i síndria .
- L'amanida verda conté : Enciam , tomàquet , olives i pastanaga i s'ameixeix amb oli d'oliva verge i sal iodada.
- A tots els àpats s'ofereix pa integral de fleca i aigua .
- Els iogurts són de la fageda.

COL.LEGI SALESIANS . MENÚ DE SETEMBRE SENSE GLUTEN

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
8 -ESPAGUETTI SENSE GLUTEN AMB SALSA DE TOMÀQUET I FORMATGE RATLLAT. -BASTONETS DE POLLASTRE SENSE GLUTEN AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA. -FRUITA.	9 -PATATA BULLIDA AMB MONGETA TENDRA. -HAMBURGUESA DE VEDELLA A LA PLANXA AMB AMANIDA DE TOMÀQUET I OLIVES . -IOGURT NATURAL	10 -AMANIDA D'ARRÒS AMB TONYINA . (Opcional amb maionesa) -LLUÇ A LA MARINERA (Amb sofregit de tomàquet i ceba i pèsols) -FRUITA.	11 FESTIU	12 -LLENTIES SALTADES AMB JULIVERT . -TRUITA DE PATATES AMB AMANIDA DE BROTS . -FRUITA.
15 -PATATA BULLIDA AMB PÈSOLS . -CROQUETES DE BACALLÀ SENSE GLUTEN AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DOLÇ. -FRUITA.	16 -CIGRONS ESTOFATS AMB QUINOA I HORTALISSES. -SALMÓ AL FORN AMB AMANIDA DE BROTS . -GELAT	17 -AMANIDA VERDA AMB FRUITS SECS . -CANELONS SENSE GLUTEN . -FRUITA.	18 - ARRÒS BLANC AMB SALSA DE TOMÀQUET . -OUS FERRATS AMB CARBASSÓ AL FORN . -FRUITA.	19 - CREMA DE PORRO . -POLLASTRE AL FORN AMB FARIGOLA I LLIMONA . -FRUITA.
22 -ARRÒS SALTAT AMB XAMPINYONS I CEBÀ . -POLLASTRE A LA PLANXA AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES . -FRUITA.	23 -CREMA DE CARBASSÓ . -TRUITA FRANCESA AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DOÇ. -FRUITA.	24 -PURÉ DE PATATA AMB TONYINA I FORMATGE RATLLAT. -GALL D'INDI ARREBOSSAT SENSE GLUTEN AMB AMANIDA DE BROTS. -FRUITA.	25 -AMANIDA VERDA AMB TONYINA . -CIGRONS GUISATS AMB PASTANAGA I ARRÒS INTEGRAL. -LA COCA DELS ANIVERSARIS SENSE GLUTEN .	26 -PASTA SENSE GLUTEN AMB CREMA DE LLET I FORMATGE RATLLAT -BACALLÀ FREGIT AMB TOMÀQUET AL FORN. -FRUITA.
29 DIADA DEL DINAR ESCOLLIT .	30 -AMANIDA FREDA DE CIGRONS AMB TONYINA, OLIVES I PASTANAGA . -OUS FERRATS AMB AMANIDA DE BROTS . -FRUITA.			

* Consultar la taula dels al·lèrgens per identificar el contingut de cada pla

- Les fruites del mes de Setembre són : Poma, pera, plàtan , raïm , meló i síndria .
- L'amanida verda conté : Enciam , tomàquet , olives i pastanaga i s'ameixeix amb oli d'oliva verge i sal iodada
- Els iogurts són de la fageda.
- Els plats escrits en negreta és cuinen a l'escola

COL.LEGI SALESIANS . MENÚ DE SETEMBRE SENSE FRUITS SECS

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
8 -ESPAGUETTI AMB Salsa de tomàquet i formatge ratllat. -BASTONETS DE POLLASTRE AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA. -FRUITA.	9 -PATATA BULLIDA AMB MONGETA TENDRA. -HAMBURGUESA DE VEDELLA A LA PLANXA AMB AMANIDA DE TOMÀQUET I OLIVES . -IOGURT NATURAL	10 -AMANIDA D'ARRÒS AMB TONYINA . (Opcional amb maionesa) -LLUÇ A LA MARINERA (Amb sofregit de tomàquet i ceba i pèsols) -FRUITA.	11 FESTIU	12 -LLENTIES SALTADES AMB JULIVERT . -TRUITA DE PATATES AMB AMANIDA DE BROTS . -FRUITA.
15 -PATATA BULLIDA AMB PÈSOLS . -CALAMARCETS SALTATS AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DOLÇ. -FRUITA.	16 -CIGRONS ESTOFATS AMB QUINOA I HORTALISSES . -SALMÓ AL FORN AMB AMANIDA DE BROTS . -GELAT	17 -AMANIDA VERDA . -FIDEUA DE PEIX . -FRUITA.	18 - ARRÒS BLANC AMB Salsa de tomàquet . -OUS FERRATS AMB CARBASSÓ AL FORN -FRUITA.	19 - CREMA DE PORRO . -POLLASTRE AL FORN AMB FARIGOLA I LLIMONA . -FRUITA.
22 -ARRÒS SALTAT AMB XAMPINYONS I CEBÀ . -POLLASTRE A LA PLANXA AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES . -FRUITA.	23 -CREMA DE CARBASSÓ AMB TORREDETES DE PA. -TRUITA FRANCESA AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DOÇ. -FRUITA.	24 -PURÉ DE PATATA AMB TONYINA I FORMATGE RATLLAT. -GALL D'INDI ARREBOSSAT AMB AMANIDA DE BROTS. -FRUITA.	25 -AMANIDA VERDA AMB TONYINA . -LLENTIES GUISADES AMB PASTANAGA I ARRÒS INTEGRAL. -LA COCA DELS ANIVERSARIS SENSE FRUITS SECS	26 -LLAÇETS AMB CREMA DE LLET I FORMATGE RATLLAT -BACALLÀ FREGIT AMB TOMÀQUET AL FORN. -FRUITA.
29 DIADA DEL DINAR ESCOLLIT .	30 -AMANIDA FREDA DE CIGRONS AMB TONYINA , OLIVES I PASTANAGA . -OUS FERRATS AMB AMANIDA DE BROTS . -FRUITA.			

* Consultar la taula dels al·lèrgens per identificar el contingut de cada pla

- Les fruites del mes de Setembre són : Poma, pera, plàtan , raïm , meló i síndria .
- L'amanida verda conté : Enciam , tomàquet , olives i pastanaga i s'ameixa amb oli d'oliva verge i sal iodada.
- A tots els àpats s'ofereix pa integral de fleca i aigua .
- Els iogurts són de la fageda.

COL.LEGI SALESIANS . MENÚ DE SETEMBRE HALAL

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
8 -ESPAGUETTI AMB SALSA DE TOMÀQUET I FORMATGE RATLLAT. -BASTONETS DE POLLASTRE AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA. -FRUITA.	9 -PATATA BULLIDA AMB MONGETA TENDRA. -HAMBURGUESA DE VEDELLA A LA PLANXA AMB AMANIDA DE TOMÀQUET I OLIVES . -IOGURT NATURAL	10 -AMANIDA D'ARRÒS AMB TONYINA . (Opcional amb maionesa) -LLUÇ A LA MARINERA (Amb sofregit de tomàquet i ceba i pèsols) -FRUITA.	11 FESTIU	12 -LLENTIES SALTADES AMB JULIVERT . -TRUITA DE PATATES AMB AMANIDA DE BROTS . -FRUITA.
15 -PATATA BULLIDA AMB PÈSOLS . -CROQUETES DE BACALLÀ AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DOLÇ. -FRUITA.	16 -CIGRONS ESTOFATS AMB QUINOA I HORTALISSES . -SALMÓ AL FORN AMB AMANIDA DE BROTS . -GELAT	17 -AMANIDA VERDA AMB FRUITA SECS . -FIDEUA DE PEIX . -FRUITA.	18 - ARRÒS BLANC AMB SALSA DE TOMÀQUET . -OUS FERRATS AMB CARBASSÓ ARREBOSSAT . -FRUITA.	19 - CREMA DE PORRO AMB CEBÀ CRUIXENT. -POLLASTRE AL FORN AMB FARIGOLA I LLIMONA . -FRUITA.
22 -ARRÒS SALTAT AMB XAMPINYONS I CEBÀ . -POLLASTRE A LA PLANXA AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES . -FRUITA.	23 -CREMA DE CARBASSÓ AMB TORREDETES DE PA. -TRUITA FRANCESA AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DOÇ. -FRUITA.	24 -PURÉ DE PATATA AMB TONYINA I FORMATGE RATLLAT. -GALL D'INDI ARREBOSSAT AMB AMANIDA DE BROTS. -FRUITA.	25 -AMANIDA VERDA AMB TONYINA . -LLENTIES GUISADES AMB PASTANAGA I ARRÒS INTEGRAL. -LA COCA DELS ANIVERSARIS .	26 -LLAÇETS AMB CREMA DE LLET I FORMATGE RATLLAT -BACALLÀ FREGIT AMB TOMÀQUET AL FORN. -FRUITA.
29 DIADA DEL DINAR ESCOLLIT .	30 -AMANIDA FREDÀ DE CIGRONS AMB TONYINA , OLIVES I PASTANAGA . -OUS FERRATS AMB AMANIDA DE BROTS . -FRUITA.			

* Consultar la taula dels al·lèrgens per identificar el contingut de cada pla

- Les fruites del mes de Setembre són : Poma, pera, plàtan , raïm , meló i síndria .
- L'amanida verda conté : Enciam , tomàquet , olives i pastanaga i s'ameixa amb oli d'oliva verge i sal iodada.
- A tots els àpats s'ofereix pa integral de fleca i aigua .
- Els iogurts són de la fageda.