

MENÚ SETEMBRE 2026

	Dilluns 7	Dimarts 8	Dimecres 9	Dijous 10	Divendres 11
Dinar		Espirals amb salsa de tomàquet i formatge ratllat Bastonets de pollastre amb amanida d'enciam i pastanaga Fruita	Amanida de patates freda amb pèsols, pastanaga, olives i tonyina Hamburguesa de vedella a la planxa amb amanida d'enciam i cogombre Fruita	Mongetes seques saltades amb all i julivert Ous ferrats amb amanida de tomàquet i olives Fruita	FESTIU
Suggeriment de sopar		Patata bullida i mongeta tendra Tonyina a la planxa amb amanida Fruita	Arròs saltat amb espàrrecs i pèsols . Rogerets arrebossats amb amanida Fruita	Trinxat de patata i bròquil Salsitxes de porc a la planxa amb amanida Fruita	
	Dilluns 14	Dimarts 15	Dimecres 16	Dijous 17	Divendres 18
Dinar	Patata bullida amb pèsols Croquetes de bacallà amb amanida de brots Fruita	Cigrons saltats amb quinoa i hortalisses Truita francesa amb amanida d'enciam i blat dolç Fruita	Amanida verda amb fruits secs Fideuà de peix Gelat	Arròs blanc amb salsa de tomàquet Salmó al vapor i amanida de brots Fruita	Crema de porro amb ceba cruixent Pollastre al forn amb llimona i farigola Fruita
Suggeriment de sopar	Sopa de peix Amanida amb ou dur Fruita	Crema freda de carbassó Pit de pollastre a la planxa amb amanida Fruita	Patata bullida i mongeta tendra Croquetes d'espínacs amb amanida Fruita	Mongetes seques fredes amb tomàquet i enciam Truita francesa Fruita	Pizza d'hortalisses i mozzarella Bol de fruita i iogurt
	Dilluns 21	Dimarts 22	Dimecres 23	Dijous 24	Divendres 25
Dinar	Purè de patata amb tonyina i gratinat amb formatge Filet de lluç a la planxa amb amanida d'enciam i pastanaga ratllada Fruita	Arròs integral saltat amb xampinyons, cigrons i ceba Ous ferrats amb carbassó al forn Fruita	Fideus a la cassola amb hortalisses Llibret de llom i formatge amb amanida de brots Fruita	Amanida verda Pollastre al forn amb vegetals i cus cus iogurt natural	Amanida de llenties amb blat dolç, pastanaga i olives Filet de maires arrebossades amb amanida de brots Fruita
Suggeriment de sopar	Arròs bullit amb pèsols Remenat d'ou amb xampinyons Fruita	Brou vegetal amb pasta Llom a la planxa amb pastanaga Fruita	Patata bullida amb bròquil Rap a la planxa amb amanida Fruita	Purè de llenties, patata i porro Sípia a la planxa amb amanida Fruita	Truita de patates amb pa amb tomàquet Macedonia de fruita fresca i kefir.
	Dilluns 28	Dimarts 29	Dimecres 30		
Dinar	Crema de carbassó amb torradetes de pa Estofat de gall d'indi amb pèsols i xampinyons Fruita	Amanida verda amb ou dur Llenties guisades amb arròs integral iogurt de maduixa	DIADA DEL DINAR ESCOLLIT		
Suggeriment de sopar	Amanida de pasta amb tonyina i ou dur Mel i mató	Patata bullida amb bledes Hamburguesa de vedella a la planxa amb amanida Fruita			

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

- Els plats escrits en negreta és cuinen a l'escola.
- Les fruites del mes de Setembre són: poma, raïm, plàtan i síndria i meló.
- 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.

MENÚ SETEMBRE 2026 SENSE FRUITS SECS

	Dilluns 7	Dimarts 8	Dimecres 9	Dijous 10	Divendres 11
Dinar		Espirals amb salsa de tomàquet i formatge ratllat Bastonets de pollastre amb amanida d'enciam i pastanaga Fruita	Amanida de patates freda amb pèsols, pastanaga, olives i tonyina Hamburguesa de vedella a la planxa amb amanida d'enciam i cogombre Fruita	Mongetes seques saltades amb all i julivert Ous ferrats amb amanida de tomàquet i olives Fruita	FESTIU
	Dilluns 14	Dimarts 15	Dimecres 16	Dijous 17	Divendres 18
Dinar	Patata bullida amb pèsols Bacallà al forn amb amanida de brots Fruita	Cigrons saltats amb quinoa i hortalisses Trita francesa amb amanida d'enciam i blat dolç Fruita	Amanida verda Fideuà de peix Gelat	Arròs blanc amb salsa de tomàquet Salmó al vapor i amanida de brots Fruita	Crema de porro Pollastre al forn amb llimona i farigola Fruita
	Dilluns 21	Dimarts 22	Dimecres 23	Dijous 24	Divendres 25
Dinar	Puré de patata amb tonyina i gratinat amb formatge Filet de lluç a la planxa amb amanida d'enciam i pastanaga ratllada Fruita	Arròs integral saltat amb xampinyons, cigrons i ceba Ous ferrats amb carbassó al forn Fruita	Fideus a la cassola amb hortalisses Llom arrebossat amb amanida de brots Fruita	Amanida verda Pollastre al forn amb vegetals i cus cus logurt natural	Amanida de llenties amb blat dolç, pastanaga i olives Filet de mares arrebossades amb amanida de brots Fruita
	Dilluns 28	Dimarts 29	Dimecres 30		
Dinar	Crema de carbassó amb torradetes de pa Estofat de gall d'indi amb pèsols i xampinyons Fruita	Amanida verda amb ou dur Llenties guisades amb arròs integral logurt de maduixa	DIADA DEL DINAR ESCOLLIT		

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

- Els plats escrits en negreta es cuinen a l'escola
- Les fruites del mes de Setembre són: poma, raïm plàtan, i síndria i meló
- 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

MENÚ SETEMBRE 2026 SENSE GLUTEN

	Dilluns 7	Dimarts 8	Dimecres 9	Dijous 10	Divendres 11
Dinar		Pasta sense gluten amb salsa de tomàquet i formatge ratllat Bastonets de pollastre sense gluten amb amanida d'enciam i pastanaga Fruita	Amanida de patates freda amb pèsols, pastanaga, olives i tonyina Hamburguesa de vedella a la planxa amb amanida d'enciam i cogombre Fruita	Mongetes seques saltades amb all i julivert Ous ferrats amb amanida de tomàquet i olives Fruita	FESTIU
	Dilluns 14	Dimarts 15	Dimecres 16	Dijous 17	Divendres 18
Dinar	Patata bullida amb pèsols Croquetes de peix sense gluten amb amanida de brots Fruita	Cigrons saltats amb quinoa i hortalisses Truita francesa amb amanida d'enciam i blat dolç Fruita	Amanida verda amb fruits secs canelons de carn sense gluten Gelats	Arròs blanc amb salsa de tomàquet Salmó al vapor i amanida de brots Fruita	Crema de porro Pollastre al forn amb llimona i farigola Fruita
	Dilluns 21	Dimarts 22	Dimecres 23	Dijous 24	Divendres 25
Dinar	Purè de patata amb tonyina i gratinat amb formatge Filet de lluç a la planxa amb amanida d'enciam i pastanaga ratllada Fruita	Arròs integral saltat amb xampinyons, cigrons i ceba Ous ferrats amb carbassó al forn Fruita	Espaguetis sense gluten amb tomàquet i formatge ratllat Llom a la planxa amb amanida de brots Fruita	Amanida verda Pollastre al forn amb vegetals i cus cus iogurt natural	Amanida de mongetes seques amb blat dolç, pastanaga i olives Filet de maires arrebossades sense gluten amb amanida de brots Fruita
	Dilluns 28	Dimarts 29	Dimecres 30		
Dinar	Crema de carbassó amb torradetes de pa Estofat de gall d'indi amb pèsols i xampinyons Fruita	Amanida verda amb ou dur Cigrons guisats amb arròs integral iogurt de maduixa	DIADA DEL DINAR ESCOLLIT		

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

- Els plats escrits en negreta és cuinen a l'escola
- Les fruites del mes de Maig són: poma, pera, plàtan, taronja, maduixes i sindria
- L'amanida verda conté: enciam, tomàquet, olives i pastanaga i s'amaneix 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

MENÚ SETEMBRE 2026 sense lactosa

	Dilluns 7	Dimarts 8	Dimecres 9	Dijous 10	Divendres 11
Dinar		Espirals amb salsa de tomàquet Bastonets de pollastre amb amanida d'enciam i pastanaga Fruita	Amanida de patates freda amb pèsols, pastanaga, olives i tonyina Hamburguesa de vedella a la planxa amb amanida d'enciam i cogombre Fruita	Mongetes seques saltades amb all i julivert Ous ferrats amb amanida de tomàquet i olives Fruita	FESTIU
	Dilluns 14	Dimarts 15	Dimecres 16	Dijous 17	Divendres 18
Dinar	Patata bullida amb pèsols Bacallà al forn amb amanida de brots Fruita	Cigrons saltats amb quinoa i hortalisses Truita francesa amb amanida d'enciam i blat dolç Fruita	Amanida verda amb fruits secs Fideuà de peix Gelats	Arròs blanc amb salsa de tomàquet Salmó al vapor i amanida de brots Fruita	Crema de porro amb ceba cruixent Pollastre al forn amb llimona i farigola Fruita
	Dilluns 21	Dimarts 22	Dimecres 23	Dijous 24	Divendres 25
Dinar	Purè de patata amb tonyina Filet de lluç a la planxa amb amanida d'enciam i pastanaga ratllada Fruita	Arròs integral saltat amb xampinyons, cigrons i ceba Ous ferrats amb carbassó al forn Fruita	Fideus a la cassola amb hortalisses Llom a la planxa amb amanida de brots Fruita	Amanida verda Pollastre al forn amb vegetals i cus cus iogurt sense lactosa	Amanida de lleties amb blat dolç, pastanaga i olives Filet de mares arrebossades amb amanida de brots Fruita
	Dilluns 28	Dimarts 29	Dimecres 30		
Dinar	Crema de carbassó Estofat de gall d'indi amb pèsols i xampinyons Fruita	Amanida verda amb ou dur Lleties guisades amb arròs integral iogurt sense lactosa	DIADA DEL DINAR ESCOLLIT		

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

- Els plats escrits en negreta es cuinen a l'escola
- Les fruites del mes de Maig són: poma, pera, plàtan, taronja, maduixes i síndria
- L'amanida verda conté: enciam, tomàquet, olives i pastanaga i s'amaneix 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

MENÚ SETEMBRE 2026 SENSE OU

	Dilluns 7	Dimarts 8	Dimecres 9	Dijous 10	Divendres 11
Dinar		Pasta amb salsa de tomàquet i formatge ratllat Bastonets de pollastre amb amanida d'enciam i pastanaga Fruita	Amanida de patates freda amb pèsols, pastanaga, olives i tonyina Pollastre a la planxa amb amanida d'enciam i cogombre Fruita	Mongetes seques saltades amb all i julivert Salsitxes de porc a la planxa amb amanida de tomàquet i olives Fruita	FESTIU
	Dilluns 14	Dimarts 15	Dimecres 16	Dijous 17	Divendres 18
Dinar	Patata bullida amb pèsols Bacallà al forn amb amanida de brots Fruita	Cigrons saltats amb quinoa i hortalisses Salsitxes de porc amb amanida d'enciam i blat dolç Fruita	Amanida verda amb fruits secs Fideua de peix Gelats	Arròs blanc amb salsa de tomàquet Salmó al vapor i amanida de brots Fruita	Crema de porro Pollastre al forn amb llimona i farigola Fruita
	Dilluns 21	Dimarts 22	Dimecres 23	Dijous 24	Divendres 25
Dinar	Purè de patata amb tonyina i gratinat amb formatge Filet de lluç a la planxa amb amanida d'enciam i pastanaga ratllada Fruita	Arròs integral saltat amb xampinyons, cigrons i ceba Bistec de vedella a la planxa amb carbassó al forn Fruita	Espagueti sense gluten amb tomàquet i formatge ratllat Llom a la planxa amb amanida de brots Fruita	Amanida verda Pollastre al forn amb vegetals i cuscus logurt natural	Amanida de mongetes seques amb blat dolç, pastanaga i olives Filet de maires arrebossades sense gluten amb amanida de brots Fruita
	Dilluns 28	Dimarts 29	Dimecres 30		
Dinar	Crema de carbassó amb torradetes de pa Estofat de gall d'indi amb pèsols i xampinyons Fruita	Amanida verda amb ou dur llenties amb arròs integral logurt de maduixa	DIADA DEL DINAR ESCOLLIT		

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

- Els plats escrits en negreta és cuinen a l'escola
- Les fruites del mes de Maig són: poma, pera, plàtan, taronja, maduixes i síndria
- L'amanida verda conté: enciam, tomàquet, olives i pastanaga i s'amaneix 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

MENÚ SETEMBRE 2026 HALAL

	Dilluns 7	Dimarts 8	Dimecres 9	Dijous 10	Divendres 11
Dinar		Espirals amb salsa de tomàquet i formatge ratllat Bastonets de pollastre amb amanida d'enciam i pastanaga Fruita	Amanida de patates freda amb pèsols, pastanaga, olives i tonyina Hamburguesa de vedella a la planxa amb amanida d'enciam i cogombre Fruita	Mongetes seques saltades amb all i julivert Ous ferrats amb amanida de tomàquet i olives Fruita	FESTIU
	Dilluns 14	Dimarts 15	Dimecres 16	Dijous 17	Divendres 18
Dinar	Patata bullida amb pèsols Croquetes de bacallà amb amanida de brots Fruita	Cigrons saltats amb quinoa i hortalisses Trita francesa amb amanida d'enciam i blat dolç Fruita	Amanida verda amb fruits secs Fideuà de peix Gelat	Arròs blanc amb salsa de tomàquet Salmó al vapor i amanida de brots Fruita	Crema de porro amb ceba cruixent Pollastre al forn amb llimona i farigola Fruita
	Dilluns 21	Dimarts 22	Dimecres 23	Dijous 24	Divendres 25
Dinar	Purè de patata amb tonyina i gratinat amb formatge Filet de lluç a la planxa amb amanida d'enciam i pastanaga ratllada Fruita	Arròs integral saltat amb xampinyons, cigrons i ceba Ous ferrats amb carbassó al forn Fruita	Fideus a la cassola amb hortalisses Croquetes d'espínacs amb amanida de brots Fruita	Amanida verda Pollastre al forn amb vegetals i cus cus logurt natural	Amanida de llenties amb blat dolç, pastanaga i olives Filet de maires arrebossades amb amanida de brots Fruita
	Dilluns 28	Dimarts 29	Dimecres 30		
Dinar	Crema de carbassó amb torradetes de pa Estofat de gall d'indi amb pèsols i xampinyons Fruita	Amanida verda amb ou dur Llenties guisades amb arròs integral logurt de maduixa	DIADA DEL DINAR ESCOLLIT		

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

- Els plats escrits en negreta és cuinen a l'escola
- Les fruites del mes de Setembre són: poma, plàtan, meló, raïm i síndria
- L'amanida verda conté: enciam, tomàquet, olives i pastanaga i s'amaneix 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
- Els ous són ecològics i de km 0