

MENÚ DE CALOR SETEMBRE-OCTUBRE CURS 2021-22

Nota important: Els menjars que contenen substàncies que poden causar al·lèrgies o intoleràncies estan assenyalats amb número al costat, segons indica l'annex II, del reglament Europeu (UE) núm. 1169/2011 del parlament europeu i del Consell de dia 25 d'octubre del 2011. Llegendes: **Substàncies presents** (1) Gluten, (2) Llet/làctic, (3) Ous, (4) Peix, (8) Soja, (14) Sulfits; Substàncies NO presents (5) Marisc, (6) Fruita seca, (7) Api, (9) Cacauet, (10) Sèsam, (11) Mostassa, (12) Tramussos, (13) Mol·luscs. |DIETISTA-NUTRICIONISTA: MARIA BLANQUER GENOVART Col. Núm. CAT000056|

SETEMBRE		Dilluns 6	Dimarts 7	Dimecres 8	Dijous 9	Divendres 10	
TRITURAT	PLAT ÚNIC	Puré de verdures amb llenties	Puré de carabassí amb patata i ou (3)	Puré de verdures amb patata i peix (4)	Puré de verdures amb ciurons	Puré de verdures amb carabassí i pollastre	
	1R PLAT	Cuinat de verdures de temporada amb llenties	Arròs amb verdures de temporada	Peix al forn amb salsa de verdures de temprada i patates (4)	Cuinat de verdures de temporada amb ciurons	Crema de verdures	
SÒLID	2N PLAT	Fruita del temps	Truita amb verdures (3)	logurt natural (2)	Fruita del temps	Pollastre amb salsa de pastanaga	
VEGÀ-SENSE GLUTEN	TRITURAT	PLAT ÚNIC	Puré de verdures amb llenties	Puré amb carabassí amb patata i ciurons	Puré de verdures amb patata i mongetes	Puré de verdures amb ciurons	Puré de verdures amb carabassí i llenties
	1R PLAT	Cuinat de verdures de temporada amb llenties	Arròs amb verdures de temporada	Paté de mongetes amb salsa de verdures de temporada i patates	Cuinat de verdures de temporada amb ciurons	Crema de verdures	
	SÒLID	2N PLAT	Fruita del temps	Truita de farina de ciuró amb verdures	logurt vegetal (8) o compota	Fruita del temps	Llenties amb salsa de pastanaga

MENÚ DE CALOR SETEMBRE-OCTUBRE CURS 2021-22

Nota important: Els menjars que contenen substàncies que poden causar al·lèrgies o intoleràncies estan assenyalats amb número al costat, segons indica l'annex II, del reglament Europeu (UE) núm. 1169/2011 del parlament europeu i del Consell de dia 25 d'octubre del 2011. Llegendes: **Substàncies presents** (1) Gluten, (2) Llet/làctic, (3) Ous, (4) Peix, (8) Soja, (14) Sulfits; Substàncies NO presents (5) Marisc, (6) Fruita seca, (7) Api, (9) Cacauet, (10) Sèsam, (11) Mostassa, (12) Tramussos, (13) Mol·luscs. |DIETISTA-NUTRICIONISTA: MARIA BLANQUER GENOVART Col. Núm. CAT000056|

SETEMBRE		Dilluns 13	Dimarts 14	Dimecres 15	Dijous 16	Divendres 17
TRITURAT	PLAT ÚNIC	Puré de verdures amb patata i ou (3)	Puré de ciurons i verdura	Puré de verdures amb patata i peix (4)	Puré de mongetes amb ceba, porro i carabassí	Puré de verdures, patata i me o vedella
	1R PLAT	Arròs a les tres verdures amb ou (3)	Cuinat de ciurons amb verdures de temprada	Crema de carabassí o carabassa	Cuinat de mongetes amb verdures de temporada	Amanida de l'hort
SÒLID	2N PLAT	Fruita del temps	Fruita del temps	Peix a la planxa o forn amb amanida (4)	logurt natural (2)	Pasta bolonyesa de me o vedella amb salsa vermella (1)
	TRITURAT	PLAT ÚNIC	Puré de verdures amb patata i llenties	Puré de ciurons i verdura	Puré de verdures amb patata i llenties	Puré de mongetes amb ceba, porro i carabassí
VEGÀ-SENSE GLUTEN	1R PLAT	Arròs a les tres verdures amb truita de farina de ciuró	Cuinat de ciurons amb verdures de temprada	Crema de carabassí o carabassa	Cuinat de mongetes amb verdures de temporada	Amanida de l'hort
	SÒLID	2N PLAT	Fruita del temps	Fruita del temps	Hamburguesa de llegum a la planxa o forn amb amanida	logurt vegetal (8) o compota

MENÚ DE CALOR SETEMBRE-OCTUBRE CURS 2021-22

Nota important: Els menjars que contenen substàncies que poden causar al·lèrgies o intoleràncies estan assenyalats amb número al costat, segons indica l'annex II, del reglament Europeu (UE) núm. 1169/2011 del parlament europeu i del Consell de dia 25 d'octubre del 2011. Llegenda: **Substàncies presents** (1) Gluten, (2) Llet/làctic, (3) Ous, (4) Peix, (8) Soja, (14) Sulfits; Substàncies NO presents (5) Marisc, (6) Fruita seca, (7) Api, (9) Cacauet, (10) Sèsam, (11) Mostassa, (12) Tramussos, (13) Mol·luscs. |DIETISTA-NUTRICIONISTA: MARIA BLANQUER GENOVART Col. Núm. CAT000056|

SETEMBRE		Dilluns 20	Dimarts 21	Dimecres 22	Dijous 23	Divendres 24
TRITURAT	PLAT ÚNIC	Purè de pastanagó amb ceba i llenties	Purè de verdures amb patata i ou (3)	Purè de verdures amb patata i peix (4)	Purè de verdures amb mongetes	Purè de verdures amb patata i pollastre
	1R PLAT	Cuinat de verdures de temporada amb llenties	Espirals amb salsa de remolatxa (1)	Arròs de peix amb verdures (4)	Cuinat de verdures de temporada amb mongetes	Amanida de l'hort
SÒLID	2N PLAT	Fruita del temps	Truita francesa amb amanida (3)	logurt natural (2)	Fruita del temps	Escaldums de pollastre amb verdures i patata
	TRITURAT	PLAT ÚNIC	Purè de pastanagó amb ceba i llenties	Purè de verdures amb patata i ciurons	Purè de verdures amb patata i llenties	Purè de verdures amb patata i ciurons
VEGÀ-SENSE GLUTEN	1R PLAT	Cuinat de verdures de temporada amb llenties	Espirals amb salsa de remolatxa	Arròs amb llenties i verdures	Cuinat de verdures de temporada amb mongetes	Amanida de l'hort
	2N PLAT	Fruita del temps	Truita de farina de ciuró amb amanida	logurt vegetal (8) o compota	Fruita del temps	Ciurons amb verdures i patata

MENÚ DE CALOR SETEMBRE-OCTUBRE CURS 2021-22

Nota important: Els menjars que contenen substàncies que poden causar al·lèrgies o intoleràncies estan assenyalats amb número al costat, segons indica l'annex II, del reglament Europeu (UE) núm. 1169/2011 del parlament europeu i del Consell de dia 25 d'octubre del 2011. Llegendes: **Substàncies presents** (1) Gluten, (2) Llet/làctic, (3) Ous, (4) Peix, (8) Soja, (14) Sulfits; Substàncies NO presents (5) Marisc, (6) Fruita seca, (7) Api, (9) Cacauet, (10) Sèsam, (11) Mostassa, (12) Tramussos, (13) Mol·luscs. |DIETISTA-NUTRICIONISTA: MARIA BLANQUER GENOVART Col. Núm. CAT000056|

SETEMBRE-OCTUBRE		Dilluns 27	Dimarts 28	Dimecres 29	Dijous 30	Divendres 1	
TRITURAT	PLAT ÚNIC	Puré de carabassí amb patata i ou (3)	Puré de verdures amb ciurons	Puré de verdures amb patata i peix (4)	Puré de pastanagó, ceba i llenties	Puré de verdures, patata i vedella o me	
	1R PLAT	Arròs amb carabassí i truita (3)	Cuinat de verdures de temporada amb ciurons	Verdures de temporada amb patata	Macarrons bolonyesa de llenties (1)	Amanida de l'hort	
SÒLID	2N PLAT	Fruita del temps	Fruita del temps	Peix a la planxa o forn amb amanida (4)	logurt natural (2)	Estofat de me o vedella amb verdures i patata (14)	
VEGÀ-SENSE GLUTEN	TRITURAT	PLAT ÚNIC	Puré de carabassí amb patata i ciurons	Puré de verdures amb ciurons	Puré de verdures amb patata i mongetes	Puré de pastanagó, ceba i llenties	Puré de verdures amb patata i mongetes
	1R PLAT	Arròs amb carabassí i truita de farina de ciuró	Cuinat de verdures de temporada amb ciurons	Verdures de temporada amb patata	Macarrons bolonyesa de llenties	Amanida de l'hort	
	SÒLID	2N PLAT	Fruita del temps	Fruita del temps	Hamburguesa vegetal a la planxa o forn amb amanida	logurt vegetal (8) o compota	Estofat de mongetes amb verdures i patata

MENÚ DE CALOR SETEMBRE-OCTUBRE CURS 2021-22

Nota important: Els menjars que contenen substàncies que poden causar al·lèrgies o intoleràncies estan assenyalats amb número al costat, segons indica l'annex II, del reglament Europeu (UE) núm. 1169/2011 del parlament europeu i del Consell de dia 25 d'octubre del 2011. Llegenda: **Substàncies presents** (1) Gluten, (2) Llet/làctic, (3) Ous, (4) Peix, (8) Soja, (14) Sulfit; Substàncies NO presents (5) Marisc, (6) Fruita seca, (7) Api, (9) Cacauet, (10) Sèsam, (11) Mostassa, (12) Tramussos, (13) Mol·luscs. |DIETISTA-NUTRICIONISTA: MARIA BLANQUER GENOVART Col. Núm. CAT000056|

OCTUBRE		Dilluns 4	Dimarts 5	Dimecres 6	Dijous 7	Divendres 8
TRITURAT	PLAT ÚNIC	Puré de verdures amb llenties	Puré amb carabassí amb patata i ou (3)	Puré de verdures amb patata i peix (4)	Puré de verdures amb ciurons	Puré de verdures amb carabassí i pollastre
	1R PLAT	Cuinat de verdures de temporada amb llenties	Arròs amb verdures de temporada	Peix al forn amb salsa de verdures de temporada i patates (4)	Cuinat de verdures de temporada amb ciurons	Crema de verdures
SÒLID	2N PLAT	Fruita del temps	Truïta amb verdures (3)	logurt natural (2)	Fruita del temps	Pollastre amb salsa de pastanaga
VEGÀ-SENSE GLUTEN	TRITURAT	Puré de verdures amb llenties	Puré amb carabassí amb patata i ciurons	Puré de verdures amb patata i mongetes	Puré de verdures amb ciurons	Puré de verdures amb carabassí i llenties
	SÒLID	1R PLAT	Cuinat de verdures de temporada amb llenties	Arròs amb verdures de temporada	Paté de mongetes amb salsa de verdures de temporada i patates	Cuinat de verdures de temporada amb ciurons

MENÚ DE CALOR SETEMBRE-OCTUBRE CURS 2021-22

Nota important: Els menjars que contenen substàncies que poden causar al·lèrgies o intoleràncies estan assenyalats amb número al costat, segons indica l'annex II, del reglament Europeu (UE) núm. 1169/2011 del parlament europeu i del Consell de dia 25 d'octubre del 2011. Llegendat: **Substàncies presents** (1) Gluten, (2) Llet/làctic, (3) Ous, (4) Peix, (8) Soja, (14) Sulfit; Substàncies NO presents (5) Marisc, (6) Fruita seca, (7) Api, (9) Cacauet, (10) Sèsam, (11) Mostassa, (12) Tramussos, (13) Mol·luscs. |DIETISTA-NUTRICIONISTA: MARIA BLANQUER GENOVART Col. Núm. CAT000056|

		2N PLAT	Fruita del temps	Truita de farina de ciuró amb verdures	logurt vegetal (8) o compota	Fruita del temps	Llenties amb salsa de pastanaga	
		OCTUBRE						
		Dilluns 11		Dimarts 12		Dimecres 13		
		Dijous 14		Divendres 15				
TRITURAT	PLAT ÚNIC		Puré de verdures amb patata i ou (3)	FESTIU	Puré de verdures amb patata i peix (4)	Puré de mongetes amb ceba, porro i carabassí	Puré de verdures, patata i me o vedella	
	1R PLAT		Arròs a les tres verdures amb ou (3)	FESTIU	Crema de carabassí o carabassa	Cuinat de mongetes amb verdures de temporada	Amanida de l'hort	
SÒLID	2N PLAT		Fruita del temps	FESTIU	Peix a la planxa o forn amb amanida (4)	logurt natural (2)	Pasta bolonyesa de me o vedella amb salsa vermella (1)	
VEGÀ-SENSE GLUTEN	TRITURAT	PLAT ÚNIC		Puré de verdures amb patata i llenties	FESTIU	Puré de verdures amb patata i llenties	Puré de mongetes amb ceba, porro i carabassí	Puré de verdures, patata i ciurons
	SÒLID	1R PLAT		Arròs a les tres verdures amb truita de farina de ciuró	FESTIU	Crema de carabassí o carabassa	Cuinat de mongetes amb verdures de temporada	Amanida de l'hort

MENÚ DE CALOR SETEMBRE-OCTUBRE CURS 2021-22

Nota important: Els menjars que contenen substàncies que poden causar al·lèrgies o intoleràncies estan assenyalats amb número al costat, segons indica l'annex II, del reglament Europeu (UE) núm. 1169/2011 del parlament europeu i del Consell de dia 25 d'octubre del 2011. Llegendes: **Substàncies presents** (1) Gluten, (2) Llet/làctic, (3) Ous, (4) Peix, (8) Soja, (14) Sulfits; Substàncies NO presents (5) Marisc, (6) Fruita seca, (7) Api, (9) Cacauet, (10) Sèsam, (11) Mostassa, (12) Tramussos, (13) Mol·luscs. |DIETISTA-NUTRICIONISTA: MARIA BLANQUER GENOVART Col. Núm. CAT000056|

2N PLAT	Fruita del temps	FESTIU	Hamburguesa de llegum a la planxa o forn amb amanida	logurt vegetal (8) o compota	Pasta bolonyesa de me o vedella amb salsa vermella
---------	------------------	---------------	--	------------------------------	--

OCTUBRE	Dilluns 18	Dimarts 19	Dimecres 20	Dijous 21	Divendres 22
---------	------------	------------	-------------	-----------	--------------

TRITURAT	PLAT ÚNIC	Puré de pastanagó amb ceba i llenties	Puré de verdures amb patata i ou (3)	Puré de verdures amb patata i peix (4)	Puré de verdures amb mongetes	Puré de verdures amb patata i pollastre
----------	------------------	---------------------------------------	--------------------------------------	--	-------------------------------	---

SÒLID	1R PLAT	Cuinat de verdures de temporada amb llenties	Espirals amb salsa de remolatxa (1)	Arròs de peix amb verdures (4)	Cuinat de verdures de temporada amb mongetes	Amanida de l'hort
	2N PLAT	Fruita del temps	Truita francesa amb amanida (3)	logurt natural (2)	Fruita del temps	Escaldums de pollastre amb verdures i patata

VEGÀ-SENSE GLUTEN	TRITURAT	PLAT ÚNIC	Puré de pastanagó amb ceba i llenties	Puré de verdures amb patata i ciurons	Puré de verdures amb patata i llenties	Puré de verdures amb mongetes	Puré de verdures amb patata i ciurons
	SÒLID	1R PLAT	Cuinat de verdures de temporada amb llenties	Espirals amb salsa de remolatxa	Arròs amb llenties i verdures	Cuinat de verdures de temporada amb mongetes	Amanida de l'hort

MENÚ DE CALOR SETEMBRE-OCTUBRE CURS 2021-22

Nota important: Els menjars que contenen substàncies que poden causar al·lèrgies o intoleràncies estan assenyalats amb número al costat, segons indica l'annex II, del reglament Europeu (UE) núm. 1169/2011 del parlament europeu i del Consell de dia 25 d'octubre del 2011. Llegendes: **Substàncies presents** (1) Gluten, (2) Llet/làctic, (3) Ous, (4) Peix, (8) Soja, (14) Sulfits; Substàncies NO presents (5) Marisc, (6) Fruita seca, (7) Api, (9) Cacauet, (10) Sèsam, (11) Mostassa, (12) Tramussos, (13) Mol·luscs. |DIETISTA-NUTRICIONISTA: MARIA BLANQUER GENOVART Col. Núm. CAT000056|

2N PLAT

Fruita del temps

Trita de farina de ciuró
amb amanidalogurt vegetal (8)
o compota

Fruita del temps

Ciurons amb verdures i
patata

OCTUBRE

Dilluns 25

Dimarts 26

Dimecres 27

Dijous 28

Divendres 29

TRITURAT

PLAT ÚNIC

Puré de carabassí amb
patata i ou (3)Puré de verdures amb
ciuronsPuré de verdures amb
patata i peix (4)Puré de pastanagó, ceba i
llentiesPuré de verdures, patata i
vedella o me

1R PLAT

Arròs amb carabassí i
truita (3)Cuinat de verdures de
temporada amb ciuronsVerdures de temporada
amb patataMacarrons bolonyesa de
llenties (1)

Amanida de l'hort

SÒLID

2N PLAT

Fruita del temps

Fruita del temps

Peix a la planxa o forn amb
amanida (4)

logurt natural (2)

Estofat de me o vedella
amb verdures i patata (14)VEGÀ-SENSE
GLUTEN

TRITURAT

PLAT ÚNIC

Puré de carabassí amb
patata i ciuronsPuré de verdures amb
ciuronsPuré de verdures amb patata i
mongetesPuré de pastanagó, ceba
i llentiesPuré de verdures amb
patata i mongetes

SÒLID

1R PLAT

Arròs amb carabassí i
truita de farina de ciuróCuinat de verdures de
temporada amb ciuronsVerdures de temporada amb
patataMacarrons bolonyesa de
llenties

Amanida de l'hort

MENÚ DE CALOR SETEMBRE-OCTUBRE CURS 2021-22

Nota important: Els menjars que contenen substàncies que poden causar al·lèrgies o intoleràncies estan assenyalats amb número al costat, segons indica l'annex II, del reglament Europeu (UE) núm. 1169/2011 del parlament europeu i del Consell de dia 25 d'octubre del 2011. Llegendes: **Substàncies presents** (1) Gluten, (2) Llet/làctic, (3) Ous, (4) Peix, (8) Soja, (14) Sulfits; Substàncies NO presents (5) Marisc, (6) Fruita seca, (7) Api, (9) Cacauet, (10) Sèsam, (11) Mostassa, (12) Tramussos, (13) Mol·luscs. |DIETISTA-NUTRICIONISTA: MARIA BLANQUER GENOVART Col. Núm. CAT000056|

2N PLAT

Fruita del temps

Fruita del temps

Hamburguesa vegetal a la
planxa o forn amb amanidalogurt vegetal (8)
o compotaEstofat de mongetes
amb verdures i patata