

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 temporada	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 temporada	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. 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 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
	SÒLID	2N PLAT	Fruita del temps	Truita de farina de ciuró amb amanida	logurt vegetal (8) o compota	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. 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|

		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 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|

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)
	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
VEGÀ-SENSE GLUTEN	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
	SÒLID	2N PLAT	Fruita del temps	FESTIU	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. 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|

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
	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

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
		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|

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 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)
	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
VEGÀ-SENSE GLUTEN	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