

Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
2 Crema de lleties vermelles amb crostonets Fricandó amb cus-cus	3 Amanida russa Gall dindi arrebossat amb amanida d'enciams i nap	4 Trinxat de verdures de tardor Truita de ceba caramel·litzada amb amanida d'enciams i cogombre	5 Guisat de cigrons amb verdures Llom al forn amb salsa de poma	6 Fideus a la cassola de verdures Peix de mercat amb guarnició
9 Macarrons a la napolitana Trita de carbassó amb amanida d'enciams i pipes de carbassa	10 Crema de pastanaga amb llavors Estofat de patates i gall dindi	11 Sopa de peix amb arròs Rosbif amb puré de moniato	12 FESTA	13 Llenties estofades Calamars a l'andalusa amb amanida d'enciams i olives
16 Arròs amb verdures Botifarra al forn amb amanida d'enciams i tomàquet	17 Mongetes guisades amb verdures Truita de formatge amb amanida d'enciams i llavors	18 Trinxat de verdures de tardor Hamburguesa de vedella amb patates xips	19 Sopa de verdures amb arròs Cuixetes de pollastre al forn amb ceba, tomàquet i patates	20 Fusili amb oli d'oliva extra verge i grana padano Peix de mercat amb guarnició
23 Guisat de lleties amb verdures Truita de patates amb amanida d'enciams i olives	24 Crema de carbassa i porro amb llavors Llibrets de llom amb amanida d'enciams i sèsam torrat	25 Escudella (sopa) Carn d'olla (pilota, verdures i cigrons)	26 Crema de porros Lasanya de carn	27 Arròs amb tomàquet Peix de mercat amb guarnició
30 Espaguetis al pesto d'espínacs Ales de pollastre rostides amb amanida d'enciams i cogombre	31 Trinxat de verdures de tardor Croquetes de bacallà amb amanida d'enciams i nap			



Tots els àpats s'acompanyen amb pa. El peix fresc de mercat es cuinarà amb la tècnica culinària adient per cada tipus de peix. El dia de consum de fruita es pot veure modificat en funció de la maduresa de la mateixa.

Tots els plats estan elaborats pels cuiners del centre a partir d'ingredients frescos, de temporada i amb un mínim de producte ecològic i de proximitat.

Les guarnicions dels plats gairebé sempre són amanides amb enciams variats i altres ingredients de temporada: pastanaga, olives, pipes, panses, sèsam torrat, llavors de lli...

Aquests menús estan subjectes a variacions per no disponibilitat en el mercat d'algun producte de temporada.

Els menús estan revisats per en David Caballé i Gabor Smit dietista ADITEC: 0009

POSTRES

Fruita del temps	logurt amb sucre morè	Fruita del temps	Fruita del temps	Fruita del temps
------------------	-----------------------	------------------	------------------	------------------

Octubre vegetarià

2	3	4	5	6
<p>Crema de lleties vermelles amb crostonets</p> <hr/> <p>Fricandó de proteïna vegetal amb cus-cus</p>	<p>Amanida russa</p> <hr/> <p>Naggets vegetals amb amanida d'enciams i nap</p>	<p>Trinxat de verdures de tardor</p> <hr/> <p>Truita de ceba caramel·litzada amb amanida d'enciams i cogombre</p>	<p>Guisat de cigrons amb verdures</p> <hr/> <p>Tofu amb salsa de poma</p>	<p>Fideus a la cassola de verdures</p> <hr/> <p>Proteïna vegetal amb guarnició</p>
9	10	11	12	13
<p>Macarrons a la napolitana</p> <hr/> <p>Trita de carbassó amb amanida d'enciams i pipes de carbassa</p>	<p>Crema de pastanaga amb llavors</p> <hr/> <p>Estofat de patates i proteïna vegetal</p>	<p>Sopa de verdures amb arròs</p> <hr/> <p>Setia amb puré de moniato</p>	<p>FESTA</p>	<p>Lleties estofades</p> <hr/> <p>Tofu amb amanida d'enciams i olives</p>
16	17	18	19	20
<p>Arròs amb verdures</p> <hr/> <p>Salsitxes vegetals amb amanida d'enciams i tomàquet</p>	<p>Mongetes guisades amb verdures</p> <hr/> <p>Truita de formatge amb amanida d'enciams i llavors</p>	<p>Trinxat de verdures de tardor</p> <hr/> <p>Hamburguesa vegetal amb patates xips</p>	<p>Sopa de verdures amb arròs</p> <hr/> <p>Tofu amb ceba, tomàquet i patates</p>	<p>Fusili amb oli d'oliva extra verge i grana padano</p> <hr/> <p>Seita amb guarnició</p>
23	24	25	26	27
<p>Guisat de lleties amb verdures</p> <hr/> <p>Truita de patates amb amanida d'enciams i olives</p>	<p>Crema de carbassa i porro amb llavors</p> <hr/> <p>Seita amb amanida d'enciams i sèsam torrat</p>	<p>Escudella vegetal (sopa)</p> <hr/> <p>Verdures i cigrons de l'escudella</p>	<p>Crema de porros</p> <hr/> <p>Lasanya vegetal</p>	<p>Arròs amb tomàquet</p> <hr/> <p>Proteïna vegetal amb guarnició</p>
30	31			
<p>Espaguetis al pesto d'espínacs</p> <hr/> <p>Tofu amb amanida d'enciams i cogombre</p>	<p>Trinxat de verdures de tardor</p> <hr/> <p>Croquetes de verdures amb amanida d'enciams i nap</p>			



Tots els àpats s'acompanyen amb pa. El peix fresc de mercat es cuinarà amb la tècnica culinària adient per cada tipus de peix. El dia de consum de fruita es pot veure modificat en funció de la maduresa de la mateixa.

Tots els plats estan elaborats pels cuiners del centre a partir d'ingredients frescos, de temporada i amb un mínim de producte ecològic i de proximitat.

Les guarnicions dels plats gairebé sempre són amanides amb enciams variats i altres ingredients de temporada: pastanaga, olives, pipes, panses, sèsam torrat, llavors de lli...

Aquests menús estan subjectes a variacions per no disponibilitat en el mercat d'algun producte de temporada.

Els menús estan revisats per en David Caballé i Gabor Smit dietista ADITEC: 0009

POSTRES

Fruita del temps	logurt amb sucre morè	Fruita del temps	Fruita del temps	Fruita del temps
------------------	-----------------------	------------------	------------------	------------------

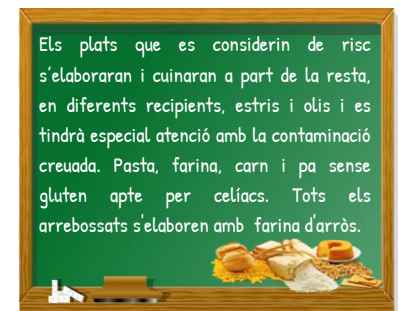
Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
2 Crema de lleties vermelles amb crostonets Fricandó amb xampinyons	3 Amanida russa Gall dindi arrebossat s/gluten amb amanida d'enciams i nap	4 Trinxat de verdures de tardor Truita de ceba caramel·litzada amb amanida d'enciams i cogombre	5 Guisat de cigrons amb verdures Llom al forn amb salsa de poma	6 Fideus s/gluten a la cassola de verdures Peix de mercat amb guarnició
9 Macarrons s/gluten a la napolitana Trita de carbassó amb amanida d'enciams i pipes de carbassa	10 Crema de pastanaga amb llavors Estofat de patates i gall dindi	11 Sopa de peix amb arròs Rosbif amb puré de moniato	12 FESTA	13 Lleties estofades Calamars a l'andalusa amb amanida d'enciams i olives
16 Arròs amb verdures Botifarra al forn amb amanida d'enciams i tomàquet	17 Mongetes guisades amb verdures Truita de formatge amb amanida d'enciams i llavors	18 Trinxat de verdures de tardor Hamburguesa de vedella amb patates xips	19 Sopa de verdures amb arròs Cuixetes de pollastre al forn amb ceba, tomàquet i patates	20 Fusili s/gluten amb oli d'oliva extra verge i grana padano Peix de mercat amb guarnició
23 Guisat de lleties amb verdures Truita de patates amb amanida d'enciams i olives	24 Crema de carbassa i porro amb llavors Llibrets de llom amb amanida d'enciams i sèsam torrat	25 Escudella (sopa s/gluten) Carn d'olla (pilota, verdures i cigrons)	26 Crema de porros Lasanya s/gluten de carn	27 Arròs amb tomàquet Peix de mercat amb guarnició
30 Espaguetis s/gluten al pesto d'espínacs Ales de pollastre rostides amb amanida d'enciams i cogombre	31 Trinxat de verdures de tardor Croquetes de bacallà s/gluten amb amanida d'enciams i nap			



Tots els àpats s'acompanyen amb pa. El peix fresc de mercat es cuinarà amb la tècnica culinària adient per cada tipus de peix. El dia de consum de fruita es pot veure modificat en funció de la maduresa de la mateixa. Tots els plats estan elaborats pels cuiners del centre a partir d'ingredients frescos, de temporada i amb un mínim de producte ecològic i de proximitat. Les guarnicions dels plats gairebé sempre són amanides amb enciams variats i altres ingredients de temporada: pastanaga, olives, pipes, panses, sèsam torrat, llavors de lli...

Aquests menús estan subjectes a variacions per no disponibilitat en el mercat d'algun producte de temporada.

Els menús estan revisats per en David Caballé i Gabor Smit dietista ADITEC: 0009



Els plats que es considerin de risc s'elaboraran i cuinaran a part de la resta, en diferents recipients, estris i olis i es tindrà especial atenció amb la contaminació creuada. Pasta, farina, carn i pa sense gluten apte per celíacs. Tots els arrebossats s'elaboren amb farina d'arròs.

POSTRES

Fruita del temps	logurt amb sucre morè	Fruita del temps	Fruita del temps	Fruita del temps
------------------	-----------------------	------------------	------------------	------------------

Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
2 Crema de lleties vermelles amb crostonets Fricandó amb cus-cus	3 Amanida russa Gall dindi arrebossat amb amanida d'enciams i nap	4 Trinxat de verdures de tardor Truita de ceba caramel·litzada amb amanida d'enciams i cogombre	5 Guisat de cigrons amb verdures Llom al forn amb salsa de poma	6 Fideus a la cassola de verdures Peix de mercat amb guarnició
9 Macarrons a la napolitana Trita de carbassó amb amanida d'enciams i pipes de carbassa	10 Crema de pastanaga amb llavors Estofat de patates i gall dindi	11 Sopa de peix amb arròs Rosbif amb puré de moniato	12 FESTA	13 Lenties estofades Calamars a l'andalusa amb amanida d'enciams i olives
16 Arròs amb verdures Botifarra al forn amb amanida d'enciams i tomàquet	17 Mongetes guisades amb verdures Truita de pastanaga amb amanida d'enciams i llavors	18 Trinxat de verdures de tardor Hamburguesa de vedella amb patates xips	19 Sopa de verdures amb arròs Cuixetes de pollastre al forn amb ceba, tomàquet i patates	20 Fusili amb oli d'oliva extra verge Peix de mercat amb guarnició
23 Guisat de lleties amb verdures Truita de patates amb amanida d'enciams i olives	24 Crema de carbassa i porro amb llavors Llibrets de llom amb amanida d'enciams i sèsam torrat	25 Escudella (sopa) Carn d'olla (pilota, verdures i cigrons)	26 Crema de porros Lasanya de carn	27 Arròs amb tomàquet Peix de mercat amb guarnició
30 Espaguetis al pesto d'espínacs Ales de pollastre rostides amb amanida d'enciams i cogombre	31 Trinxat de verdures de tardor Croquetes de bacallà amb amanida d'enciams i nap			

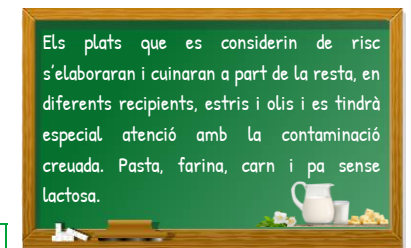


Tots els àpats s'acompanyen amb pa. El peix fresc de mercat es cuinarà amb la tècnica culinària adient per cada tipus de peix. El dia de consum de fruita es pot veure modificat en funció de la maduresa de la mateixa. Tots els plats estan elaborats pels cuiners del centre a partir d'ingredients frescos, de temporada i amb un mínim de producte ecològic i de proximitat.

Les guarnicions dels plats gairebé sempre són amanides amb enciams variats i altres ingredients de temporada: pastanaga, olives, pipes, panses, sèsam torrat, llavors de lli...

Aquests menús estan subjectes a variacions per no disponibilitat en el mercat d'algun producte de temporada.

Els menús estan revisats per en David Caballé i Gabor Smit dietista ADITEC: 0009



POSTRES

Fruita del temps	logurt amb sucre morè	Fruita del temps	Fruita del temps	Fruita del temps
------------------	-----------------------	------------------	------------------	------------------

Dilluns Dimarts Dimecres Dijous Divendres

2	3	4	5	6
<p>Crema de lleties vermelles amb crostonets</p> <hr/> <p>Fricandó amb cus-cus</p>	<p>Amanida russa s/ou</p> <hr/> <p>Gall dindi arrebossat amb amanida d'enciams i nap</p>	<p>Trinxat de verdures de tardor</p> <hr/> <p>Peix al forn amb amanida d'enciams i cogombre</p>	<p>Guisat de cigrons amb verdures</p> <hr/> <p>Llom al forn amb salsa de poma</p>	<p>Fideus a la cassola de verdures</p> <hr/> <p>Peix de mercat amb guarnició</p>
9	10	11	12	13
<p>Macarrons a la napolitana</p> <hr/> <p>Peix al forn amb amanida d'enciams i pipes de carbassa</p>	<p>Crema de pastanaga amb llavors</p> <hr/> <p>Estofat de patates i gall dindi</p>	<p>Sopa de peix amb arròs</p> <hr/> <p>Rosbif amb puré de moniato</p>	<p>FESTA</p>	<p>Lleties estofades</p> <hr/> <p>Calamars a l'andalusa amb amanida d'enciams i olives</p>
16	17	18	19	20
<p>Arròs amb verdures</p> <hr/> <p>Botifarra al forn amb amanida d'enciams i tomàquet</p>	<p>Mongetes guisades amb verdures</p> <hr/> <p>Peix al forn amb amanida d'enciams i llavors</p>	<p>Trinxat de verdures de tardor</p> <hr/> <p>Hamburguesa de vedella amb patates xips</p>	<p>Sopa de verdures amb arròs</p> <hr/> <p>Cuixetes de pollastre al forn amb ceba, tomàquet i patates</p>	<p>Fusili amb oli d'oliva extra verge i grana padano</p> <hr/> <p>Peix de mercat amb guarnició</p>
23	24	25	26	27
<p>Guisat de lleties amb verdures</p> <hr/> <p>Peix al forn amb amanida d'enciams i olives</p>	<p>Crema de carbassa i porro amb llavors</p> <hr/> <p>Llibrets de llom amb amanida d'enciams i sèsam torrat</p>	<p>Escudella (sopa)</p> <hr/> <p>Carn d'olla (pilota, verdures i cigrons)</p>	<p>Crema de porros</p> <hr/> <p>Lasanya de carn</p>	<p>Arròs amb tomàquet</p> <hr/> <p>Peix de mercat amb guarnició</p>
30	31			
<p>Espaguetis al pesto d'espínacs</p> <hr/> <p>Ales de pollastre rostides amb amanida d'enciams i cogombre</p>	<p>Trinxat de verdures de tardor</p> <hr/> <p>Croquetes de bacallà amb amanida d'enciams i nap</p>			



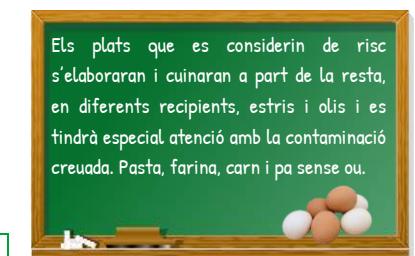
Tots els àpats s'acompanyen amb pa. El peix fresc de mercat es cuinarà amb la tècnica culinària adient per cada tipus de peix. El dia de consum de fruita es pot veure modificat en funció de la maduresa de la mateixa.

Tots els plats estan elaborats pels cuiners del centre a partir d'ingredients frescos, de temporada i amb un mínim de producte ecològic i de proximitat.

Les guarnicions dels plats gairebé sempre són amanides amb enciams variats i altres ingredients de temporada: pastanaga, olives, pipes, panses, sèsam torrat, llavors de lli...

Aquests menús estan subjectes a variacions per no disponibilitat en el mercat d'algun producte de temporada.

Els menús estan revisats per en David Caballé i Gabor Smit dietista ADITEC: 0009



Els plats que es considerin de risc s'elaboraran i cuinaran a part de la resta, en diferents recipients, estris i olis i es tindrà especial atenció amb la contaminació creuada. Pasta, farina, carn i pa sense ou.

POSTRES

Fruita del temps	logurt amb sucre morè	Fruita del temps	Fruita del temps	Fruita del temps
------------------	-----------------------	------------------	------------------	------------------

Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
2 Crema de lleties vermelles amb crostonets Fricandó de proteïna vegetal amb cus-cus	3 Amanida russa Seita amb amanida d'enciams i nap	4 Trinxat de verdures de tardor Truita de ceba caramel·litzada amb amanida d'enciams i cogombre	5 Guisat de cigrons amb verdures Tofu amb salsa de poma	6 Fideus a la cassola de verdures Peix de mercat amb guarnició
9 Macarrons a la napolitana Trita de carbassó amb amanida d'enciams i pipes de carbassa	10 Crema de pastanaga amb llavors Estofat de patates i proteïna vegetal	11 Sopa de peix amb arròs Seita amb puré de moniato	12 FESTA	13 Lleties estofades Calamars a l'andalusa amb amanida d'enciams i olives
16 Arròs amb verdures Salsitxes vegetals amb amanida d'enciams i tomàquet	17 Mongetes guisades amb verdures Truita de formatge amb amanida d'enciams i llavors	18 Trinxat de verdures de tardor Hamburguesa vegetal amb patates xips	19 Sopa de verdures amb arròs Tofu amb ceba, tomàquet i patates	20 Fusili amb oli d'oliva extra verge i grana padano Peix de mercat amb guarnició
23 Guisat de lleties amb verdures Truita de patates amb amanida d'enciams i olives	24 Crema de carbassa i porro amb llavors Seita amb amanida d'enciams i sèsam torrat	25 Escudella vegetal (sopa) Verdures i cigrons de l'escudella	26 Crema de porros Lasanya vegetal	27 Arròs amb tomàquet Peix de mercat amb guarnició
30 Espaguetis al pesto d'espínacs Tofu amb amanida d'enciams i cogombre	31 Trinxat de verdures de tardor Croquetes de verdures amb amanida d'enciams i nap			



Tots els àpats s'acompanyen amb pa. El peix fresc de mercat es cuinarà amb la tècnica culinària adient per cada tipus de peix. El dia de consum de fruita es pot veure modificat en funció de la maduresa de la mateixa.

Tots els plats estan elaborats pels cuiners del centre a partir d'ingredients frescos, de temporada i amb un mínim de producte ecològic i de proximitat.

Les guarnicions dels plats gairebé sempre són amanides amb enciams variats i altres ingredients de temporada: pastanaga, olives, pipes, panses, sèsam torrat, llavors de lli...

Aquests menús estan subjectes a variacions per no disponibilitat en el mercat d'algun producte de temporada.

Els menús estan revisats per en David Caballé i Gabor Smit dietista ADITEC: 0009

POSTRES

Fruita del temps	logurt amb sucre morè	Fruita del temps	Fruita del temps	Fruita del temps
------------------	-----------------------	------------------	------------------	------------------

Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
2 Crema de lleties vermelles amb crostonets Fricandó amb cus-cus	3 Amanida russa s/tonyina Gall dindi arrebossat amb amanida d'enciams i nap	4 Trinxat de verdures de tardor Truita de ceba caramel·litzada amb amanida d'enciams i cogombre	5 Guisat de cigrons amb verdures Llom al forn amb salsa de poma	6 Fideus a la cassola de verdures Pollastre amb guarnició
9 Macarrons a la napolitana Trita de carbassó amb amanida d'enciams i pipes de carbassa	10 Crema de pastanaga amb llavors Estofat de patates i gall dindi	11 Sopa de verdures amb arròs Rosbif amb puré de moniato	12 FESTA	13 Lleties estofades Gall dindi amb amanida d'enciams i olives
16 Arròs amb verdures Botifarra al forn amb amanida d'enciams i tomàquet	17 Mongetes guisades amb verdures Truita de formatge amb amanida d'enciams i llavors	18 Trinxat de verdures de tardor Hamburguesa de vedella amb patates xips	19 Sopa de verdures amb arròs Cuixetes de pollastre al forn amb ceba, tomàquet i patates	20 Fusili amb oli d'oliva extra verge i grana padano Gall dindi amb guarnició
23 Guisat de lleties amb verdures Truita de patates amb amanida d'enciams i olives	24 Crema de carbassa i porro amb llavors Llibrets de llom amb amanida d'enciams i sèsam torrat	25 Escudella (sopa) Carn d'olla (pilota, verdures i cigrons)	26 Crema de porros Lasanya de carn	27 Arròs amb tomàquet Pollastre amb guarnició
30 Espaguetis al pesto d'espínacs Ales de pollastre rostides amb amanida d'enciams i cogombre	31 Trinxat de verdures de tardor Croquetes de verdures amb amanida d'enciams i nap			



Tots els àpats s'acompanyen amb pa. El peix fresc de mercat es cuinarà amb la tècnica culinària adient per cada tipus de peix. El dia de consum de fruita es pot veure modificat en funció de la maduresa de la mateixa.

Tots els plats estan elaborats pels cuiners del centre a partir d'ingredients frescos, de temporada i amb un mínim de producte ecològic i de proximitat.

Les guarnicions dels plats gairebé sempre són amanides amb enciams variats i altres ingredients de temporada: pastanaga, olives, pipes, panses, sèsam torrat, llavors de lli...

Aquests menús estan subjectes a variacions per no disponibilitat en el mercat d'algun producte de temporada.

Els menús estan revisats per en David Caballé i Gabor Smit dietista ADITEC: 0009

POSTRES

Fruita del temps	logurt amb sucre morè	Fruita del temps	Fruita del temps	Fruita del temps
------------------	-----------------------	------------------	------------------	------------------

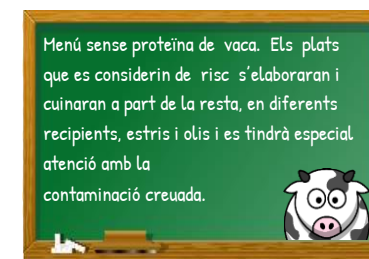
Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
2 Crema de lleties vermelles amb crostonets Fricandó de porc amb cus-cus	3 Amanida russa Gall dindi arrebossat amb amanida d'enciams i nap	4 Trinxat de verdures de tardor Trita de ceba caramel·litzada amb amanida d'enciams i cogombre	5 Guisat de cigrons amb verdures Llom al forn amb salsa de poma	6 Fideus a la cassola de verdures Peix de mercat amb guarnició
9 Macarrons a la napolitana Trita de carbassó amb amanida d'enciams i pipes de carbassa	10 Crema de pastanaga amb llavors Estofat de patates i gall dindi	11 Sopa de peix amb arròs Pollastre amb puré de moniato	12 FESTA	13 Llenties estofades Calamars a l'andalusa amb amanida d'enciams i olives
16 Arròs amb verdures Botifarra al forn amb amanida d'enciams i tomàquet	17 Mongetes guisades amb verdures Trita de pastanaga amb amanida d'enciams i llavors	18 Trinxat de verdures de tardor Hamburguesa de porc amb patates xips	19 Sopa de verdures amb arròs Cuixetes de pollastre al forn amb ceba, tomàquet i patates	20 Fusili amb oli d'oliva extra verge Peix de mercat amb guarnició
23 Guisat de lleties amb verdures Trita de patates amb amanida d'enciams i olives	24 Crema de carbassa i porro amb llavors Llibrets de llom s/proteïna de vaca amb amanida d'enciams i sèsam torrat	25 Escudella (sopa) Carn d'olla (pilota s/proteïna de vaca, verdures i cigrons)	26 Crema de porros Lasanya de carn s/proteïna de vaca	27 Arròs amb tomàquet Peix de mercat amb guarnició
30 Espaguetis al pesto d'espinacs Ales de pollastre rostides amb amanida d'enciams i cogombre	31 Trinxat de verdures de tardor Croquetes de bacallà amb amanida d'enciams i nap			



Tots els àpats s'acompanyen amb pa. El peix fresc de mercat es cuinarà amb la tècnica culinària adient per cada tipus de peix. El dia de consum de fruita es pot veure modificat en funció de la maduresa de la mateixa. Tots els plats estan elaborats pels cuiners del centre a partir d'ingredients frescos, de temporada i amb un mínim de producte ecològic i de proximitat. Les guarnicions dels plats gairebé sempre són amanides amb enciams variats i altres ingredients de temporada: pastanaga, olives, pipes, panses, sèsam torrat, llavors de lli...

Aquests menús estan subjectes a variacions per no disponibilitat en el mercat d'algun producte de temporada.

Els menús estan revisats per en David Caballé i Gabor Smit dietista ADITEC: 0009



POSTRES

Fruita del temps	logurt amb sucre morè	Fruita del temps	Fruita del temps	Fruita del temps
------------------	-----------------------	------------------	------------------	------------------