

Setembre 2017

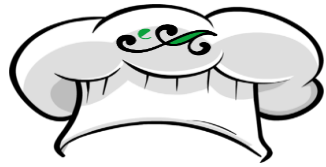
Dilluns

Dimarts

Dimecres

Dijous

Divendres



Benvinguts al nou curs
2017-2018!

12	13	14	15
<p>Macarrons a la napolitana</p> <hr/> <p>Salsitxes al forn amb orenga i amanida d'enciams amb pipes de carbassa i poma</p>	<p>Crema de carbassó</p> <hr/> <p>Carn magra arrebossada amb amanida d'enciams, tomàquet i cogombre</p>	<p>Empedrat de cigrons</p> <hr/> <p>Truita de formatge amb amanida d'enciams amb llavors</p>	<p>Arròs tres delícies</p> <hr/> <p>Peix de mercat amb gaspatxo</p>
18	19	20	21
<p>Arròs amb tomàquet</p> <hr/> <p>Truita de carbassó amb amanida d'enciams amb tomàquet i olives</p>	<p>Amanida de pasta amb tonyina</p> <hr/> <p>Hamburguesa de vedella amb patates xips</p>	<p>Guisat de lleties de verdures</p> <hr/> <p>Cuixetes de pollastre rostit amb ceba i tomàquet</p>	<p>Mongeta tendra amb patates</p> <hr/> <p>Cap de llom al forn amb salsa de poma amb amanida d'enciams i cogombre</p>
25	26	27	28
<p>FESTA</p>	<p>Espaguetis amb oli d'oliva extra verge i grana padano</p> <hr/> <p>Truita de patates amb amanida d'enciams amb pipes de carbassa i poma</p>	<p>Crema de porro</p> <hr/> <p>Botifarra al forn amb amanida d'enciams i tomàquet</p>	<p>Empedrat de mongetes</p> <hr/> <p>Croquetes de pollastre amb amanida d'enciams, tomàquet i cogombre</p>
29	<p>Arròs amb verdures</p> <hr/> <p>Peix de mercat amb amanida d'enciams amb llavors i formatge fresc</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
------------------	-----------------------	------------------	------------------	------------------

Setembre vegetarià

Dilluns

Dimarts

Dimecres

Dijous

Divendres



Benvinguts al nou curs
2017-2018!

	12	13	14	15
	<p>Macarrons a la napolitana</p> <hr/> <p>Salsitxes vegetals al forn amb orenga i amanida d'enciams amb pipes de carbassa i poma</p>	<p>Crema de carbassó</p> <hr/> <p>Seita amb amanida d'enciams, tomàquet i cogombre</p>	<p>Empedrat de cigrons</p> <hr/> <p>Truita de formatge amb amanida d'enciams amb llavors</p>	<p>Arròs tres delícies</p> <hr/> <p>Tofu amb gaspatxo</p>
18	19	20	21	22
<p>Arròs amb tomàquet</p> <hr/> <p>Truita de carbassó amb amanida d'enciams amb tomàquet i olives</p>	<p>Amanida de pasta</p> <hr/> <p>Hamburguesa vegetal amb patates xips</p>	<p>Guisat de lleties de verdures</p> <hr/> <p>Tofu amb ceba i tomàquet</p>	<p>Mongeta tendra amb patates</p> <hr/> <p>Seita al forn amb amanida d'enciams i cogombre</p>	<p>Fideus a la cassola amb verdures</p> <hr/> <p>Proteïna vegetal amb patata panadera</p>
25	26	27	28	29
<p>FESTA</p>	<p>Espaguetis amb oli d'oliva extra verge i grana padano</p> <hr/> <p>Truita de patates amb amanida d'enciams amb pipes de carbassa i poma</p>	<p>Crema de porro</p> <hr/> <p>Proteïna vegetal amb amanida d'enciams i tomàquet</p>	<p>Empedrat de mongetes</p> <hr/> <p>Croquetes vegetals amb amanida d'enciams, tomàquet i cogombre</p>	<p>Arròs amb verdures</p> <hr/> <p>Tofu amb amanida d'enciams amb llavors i formatge fresc</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
------------------	-----------------------	------------------	------------------	------------------

Setembre sense gluten

Dilluns

Dimarts

Dimecres

Dijous

Divendres



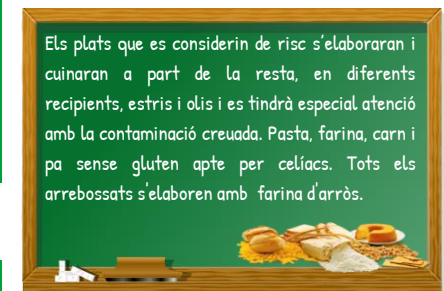
Benvinguts al nou curs
2017-2018!

12	13	14	15
<p>Macarrons s/gluten a la napolitana</p> <hr/> <p>Salsitxes al forn amb orenga i amanida d'enciams amb pipes de carbassa i poma</p>	<p>Crema de carbassó</p> <hr/> <p>Carn magra arrebossada amb amanida d'enciams, tomàquet i cogombre</p>	<p>Empedrat de cigrons</p> <hr/> <p>Truita de formatge amb amanida d'enciams amb llavors</p>	<p>Arròs tres delícies</p> <hr/> <p>Peix de mercat amb gaspatxo</p>
18	19	20	21
<p>Arròs amb tomàquet</p> <hr/> <p>Truita de carbassó amb amanida d'enciams amb tomàquet i olives</p>	<p>Amanida de pasta s/gluten amb tonyina</p> <hr/> <p>Hamburguesa de vedella amb patates xips</p>	<p>Guisat de lleties de verdures</p> <hr/> <p>Cuixetes de pollastre rostit amb ceba i tomàquet</p>	<p>Mongeta tendra amb patates</p> <hr/> <p>Cap de llom al forn amb salsa de poma amb amanida d'enciams i cogombre</p>
25	26	27	28
<p>FESTA</p>	<p>Espaguetis s/gluten amb oli d'oliva extra verge i grana padano</p> <hr/> <p>Truita de patates amb amanida d'enciams amb pipes de carbassa i poma</p>	<p>Crema de porro</p> <hr/> <p>Botifarra al forn amb amanida d'enciams i tomàquet</p>	<p>Empedrat de mongetes</p> <hr/> <p>Croquetes de pollastre s/gluten amb amanida d'enciams, tomàquet i cogombre</p>
22	23	24	29
<p>Fideus s/gluten a la cassola amb verdures</p> <hr/> <p>Peix de mercat amb patata panadera</p>			<p>Arròs amb verdures</p> <hr/> <p>Peix de mercat amb amanida d'enciams amb llavors i formatge fresc</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
------------------	-----------------------	------------------	------------------	------------------

Setembre sense lactosa

Dilluns

Dimarts

Dimecres

Dijous

Divendres



Benvinguts al nou curs
2017-2018!

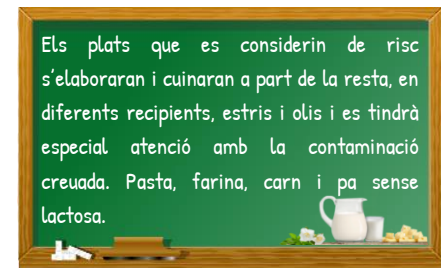
12	13	14	15
<p>Macarrons a la napolitana</p> <hr/> <p>Salsitxes al forn amb orenga i amanida d'enciams amb pipes de carbassa i poma</p>	<p>Crema de carbassó</p> <hr/> <p>Carn magra arrebossada amb amanida d'enciams, tomàquet i cogombre</p>	<p>Empedrat de cigrons</p> <hr/> <p>Truita de pastanaga amb amanida d'enciams amb llavors</p>	<p>Arròs tres delícies</p> <hr/> <p>Peix de mercat amb gaspatxo</p>
18	19	20	21
<p>Arròs amb tomàquet</p> <hr/> <p>Truita de carbassó amb amanida d'enciams amb tomàquet i olives</p>	<p>Amanida de pasta amb tonyina</p> <hr/> <p>Hamburguesa de vedella amb patates xips</p>	<p>Guisat de lleties de verdures</p> <hr/> <p>Cuixetes de pollastre rostit amb ceba i tomàquet</p>	<p>Mongeta tendra amb patates</p> <hr/> <p>Cap de llom al forn amb salsa de poma amb amanida d'enciams i cogombre</p>
25	26	27	28
<p>FESTA</p>	<p>Espaguetis amb oli d'oliva extra verge</p> <hr/> <p>Truita de patates amb amanida d'enciams amb pipes de carbassa i poma</p>	<p>Crema de porro</p> <hr/> <p>Botifarra al forn amb amanida d'enciams i tomàquet</p>	<p>Empedrat de mongetes</p> <hr/> <p>Croquetes de pollastre amb amanida d'enciams, tomàquet i cogombre</p>
22	23	24	29
<p>Fideus a la cassola amb verdures</p> <hr/> <p>Peix de mercat amb patata panadera</p>	<p>Arròs amb verdures</p> <hr/> <p>Peix de mercat amb amanida d'enciams amb llavors</p>	<p>Arròs amb verdures</p> <hr/> <p>Peix de mercat amb amanida d'enciams amb llavors</p>	<p>Arròs amb verdures</p> <hr/> <p>Peix de mercat amb amanida d'enciams amb llavors</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 s/lactosa amb sucre morè	Fruita del temps	Fruita del temps	Fruita del temps
------------------	---------------------------------	------------------	------------------	------------------

Setembre sense ou

Dilluns

Dimarts

Dimecres

Dijous

Divendres



Benvinguts al nou curs
2017-2018!

12	13	14	15
<p>Macarrons a la napolitana</p> <hr/> <p>Salsitxes al forn amb orenga i amanida d'enciams amb pipes de carbassa i poma</p>	<p>Crema de carbassó</p> <hr/> <p>Carn magra arrebossada amb amanida d'enciams, tomàquet i cogombre</p>	<p>Empedrat de cigrons</p> <hr/> <p>Peix al forn amb amanida d'enciams amb llavors</p>	<p>Arròs tres delícies</p> <hr/> <p>Peix de mercat amb gaspatxo</p>
18	19	20	21
<p>Arròs amb tomàquet</p> <hr/> <p>Peix al forn amb amanida d'enciams amb tomàquet i olives</p>	<p>Amanida de pasta amb tonyina</p> <hr/> <p>Hamburguesa de vedella amb patates xips</p>	<p>Guisat de lleties de verdures</p> <hr/> <p>Cuixetes de pollastre rostit amb ceba i tomàquet</p>	<p>Mongeta tendra amb patates</p> <hr/> <p>Cap de llom al forn amb salsa de poma amb amanida d'enciams i cogombre</p>
25	26	27	28
<p>FESTA</p>	<p>Espaguetis amb oli d'oliva extra verge i grana padano</p> <hr/> <p>Peix al forn amb amanida d'enciams amb pipes de carbassa i poma</p>	<p>Crema de porro</p> <hr/> <p>Botifarra al forn amb amanida d'enciams i tomàquet</p>	<p>Empedrat de mongetes</p> <hr/> <p>Croquetes de pollastre amb amanida d'enciams, tomàquet i cogombre</p>
29	<p>Arròs amb verdures</p> <hr/> <p>Peix de mercat amb amanida d'enciams amb llavors i formatge fresc</p>		

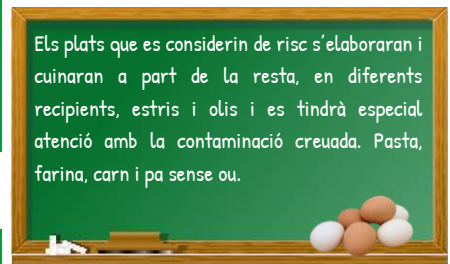
Tots els àpats s'acompanyen amb pa. El peix fresc de mercat es cuinarà amb la tècnica culinària adient per cada tipus de peix. El dia de consum de fruita es pot veure modificat en funció de la maduresa de la mateixa.

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
------------------	-----------------------	------------------	------------------	------------------

Setembre sense carn

Dilluns

Dimarts

Dimecres

Dijous

Divendres



Benvinguts al nou curs
2017-2018!

	12	13	14	15
	Macarrons a la napolitana <hr/> Salsitxes vegetals al forn amb orenga i amanida d'enciams amb pipes de carbassa i poma	Crema de carbassó <hr/> Seita amb amanida d'enciams, tomàquet i cogombre	Empedrat de cigrons <hr/> Truita de formatge amb amanida d'enciams amb llavors	Arròs tres delícies <hr/> Peix de mercat amb gaspatxo
18	19	20	21	22
Arròs amb tomàquet <hr/> Truita de carbassó amb amanida d'enciams amb tomàquet i olives	Amanida de pasta <hr/> Hamburguesa vegetal amb patates xips	Guisat de lleties de verdures <hr/> Tofu amb ceba i tomàquet	Mongeta tendra amb patates <hr/> Seita al forn amb amanida d'enciams i cogombre	Fideus a la cassola amb verdures <hr/> Peix de mercat amb patata panadera
25	26	27	28	29
FESTA	Espaguetis amb oli d'oliva extra verge i grana padano <hr/> Truita de patates amb amanida d'enciams amb pipes de carbassa i poma	Crema de porro <hr/> Proteïna vegetal amb amanida d'enciams i tomàquet	Empedrat de mongetes <hr/> Croquetes vegetals amb amanida d'enciams, tomàquet i cogombre	Arròs amb verdures <hr/> Peix de mercat amb amanida d'enciams amb llavors i formatge fresc

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
------------------	-----------------------	------------------	------------------	------------------

Setembre sense peix

Dilluns

Dimarts

Dimecres

Dijous

Divendres



Benvinguts al nou curs
2017-2018!

12	13	14	15
<p>Macarrons a la napolitana</p> <hr/> <p>Salsitxes al forn amb orenga i amanida d'enciams amb pipes de carbassa i poma</p>	<p>Crema de carbassó</p> <hr/> <p>Carn magra arrebossada amb amanida d'enciams, tomàquet i cogombre</p>	<p>Empedrat de cigrons</p> <hr/> <p>Truita de formatge amb amanida d'enciams amb llavors</p>	<p>Arròs tres delícies</p> <hr/> <p>Pollastre amb gaspatxo</p>
18	19	20	21
<p>Arròs amb tomàquet</p> <hr/> <p>Truita de carbassó amb amanida d'enciams amb tomàquet i olives</p>	<p>Amanida de pasta</p> <hr/> <p>Hamburguesa de vedella amb patates xips</p>	<p>Guisat de lleties de verdures</p> <hr/> <p>Cuixetes de pollastre rostit amb ceba i tomàquet</p>	<p>Mongeta tendra amb patates</p> <hr/> <p>Cap de llom al forn amb salsa de poma amb amanida d'enciams i cogombre</p>
25	26	27	28
<p>FESTA</p>	<p>Espaguetis amb oli d'oliva extra verge i grana padano</p> <hr/> <p>Truita de patates amb amanida d'enciams amb pipes de carbassa i poma</p>	<p>Crema de porro</p> <hr/> <p>Botifarra al forn amb amanida d'enciams i tomàquet</p>	<p>Empedrat de mongetes</p> <hr/> <p>Croquetes de pollastre amb amanida d'enciams, tomàquet i cogombre</p>
22	23	24	29
<p>Fideus a la cassola amb verdures</p> <hr/> <p>Gall dindi amb patata panadera</p>	<p>Arròs amb verdures</p> <hr/> <p>Gall dindi amb amanida d'enciams amb llavors i formatge fresc</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
------------------	-----------------------	------------------	------------------	------------------

Setembre sense proteïna de vaca

Dilluns

Dimarts

Dimecres

Dijous

Divendres



Benvinguts al nou curs
2017-2018!

12	13	14	15
<p>Macarrons a la napolitana</p> <hr/> <p>Salsitxes al forn amb orenga i amanida d'enciams amb pipes de carbassa i poma</p>	<p>Crema de carbassó</p> <hr/> <p>Pollastre arrebossat amb amanida d'enciams, tomàquet i cogombre</p>	<p>Empedrat de cigrons</p> <hr/> <p>Truita de pastanaga amb amanida d'enciams amb llavors</p>	<p>Arròs tres delícies</p> <hr/> <p>Peix de mercat amb gaspatxo</p>
18	19	20	21
<p>Arròs amb tomàquet</p> <hr/> <p>Truita de carbassó amb amanida d'enciams amb tomàquet i olives</p>	<p>Amanida de pasta amb tonyina</p> <hr/> <p>Hamburguesa de porc amb patates xips</p>	<p>Guisat de lleties de verdures</p> <hr/> <p>Cuixetes de pollastre rostit amb ceba i tomàquet</p>	<p>Mongeta tendra amb patates</p> <hr/> <p>Cap de llom al forn amb salsa de poma amb amanida d'enciams i cogombre</p>
25	26	27	28
<p>FESTA</p>	<p>Espaguetis amb oli d'oliva extra verge</p> <hr/> <p>Truita de patates amb amanida d'enciams amb pipes de carbassa i poma</p>	<p>Crema de porro</p> <hr/> <p>Botifarra al forn amb amanida d'enciams i tomàquet</p>	<p>Empedrat de mongetes</p> <hr/> <p>Croquetes de pollastre amb amanida d'enciams, tomàquet i cogombre</p>
22	23	24	25
<p>Fideus a la cassola amb verdures</p> <hr/> <p>Peix de mercat amb patata panadera</p>	<p>Arròs amb verdures</p> <hr/> <p>Peix de mercat amb amanida d'enciams amb llavors</p>	<p>Arròs amb verdures</p> <hr/> <p>Peix de mercat amb amanida d'enciams amb llavors</p>	<p>Arròs amb verdures</p> <hr/> <p>Peix de mercat amb amanida d'enciams amb llavors</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 garnicions 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
------------------	-----------------------	------------------	------------------	------------------

