

Dimarts

Dimecres

Dijous

Divendres

		1	2	3
		FESTA	Arròs amb tomàquet	Estofat de cigrons
			Truita d'espínacs amb amanida d'enciams i llavors	Peix de mercat amb guarnició
6	7	8	9	10
Arròs amb verdura	Espaguetis amb oli d'oliva extra verge i grana padano	Guisat de mongetes	Verdura d'hivern	Crema de verdures de tardor
Salsitxes de pollastre amb amanida d'enciams i tomàquet	Truita de carbassó amb amanida d'enciams i sèsam	Cap de llom amb salsa de poma i arròs integral.	Estofat de vedella	Peix de mercat amb guarnició
13	14	15	16	17
Espirals a la napolitana	Arròs tres delícies	Sopa de peix	Guisat de lleties	Trinxat de verdures de tardor
Truita de ceba caramel·litzada amb amanida d'enciams i pipes	Mandonguilles a la jardineria amb patates	Pernilet de pollastre rostít amb all, tomàquet i ceba	Fricandó amb xampinyons	Peix de mercat amb guarnició
20	21	22	23	24
Macarrons a la amatriciana	Crema de tardor amb crostonets	Arròs amb tomàquet	Cus-cus de verdures	Guisat de cigrons
Hamburguesa de vedella amb patates xips	Escalopa al forn amb amanida d'enciams	Estofat de gall dindi	Truita de formatge amb amanida d'enciams i olives	Calamars a la andalusa amb amanida d'enciams
27	28	29	30	
Espirals al pesto d'espínacs	Arròs amb verdures	Crema de lleties vermelles	Escudella (sopa)	
Truita de patates amb amanida d'enciams i llavors	Croquetes de pollastre amb amanida d'enciams i pipes de gira-sol	Botifarra al forn amb el seu suc i amanida d'enciams i olives	Carn d'olla (cigrons, verdura i pilota)	



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

Novembre vegetarià

		1	2	3
		FESTA	Arròs amb tomàquet <hr/> Truita d'espínacs amb amanida d'enciams i llavors	Estofat de cigrons <hr/> Tofu amb amanida d'enciams
6	7	8	9	10
Arròs amb verdura <hr/> Salsitxes vegetals amb amanida d'enciams i tomàquet	Espaguetis amb oli d'oliva extra verge i grana padano <hr/> Truita de carbassó amb amanida d'enciams i sèsam	Guisat de mongetes <hr/> Seità amb arròs integral	Verdura d'hivern <hr/> Tofu amb amanida d'enciams	Crema de verdures de tardor <hr/> Proteïna vegetal amb guarnició
13	14	15	16	17
Espirals a la napolitana <hr/> Truita de ceba caramel·litzada amb amanida d'enciams i pipes	Arròs tres delícies <hr/> Seità amb amanida d'enciams	Sopa de verdures <hr/> Nuggets vegetals amb amanida d'enciams	Guisat de llenties <hr/> Fricandó de proteïna vegetal amb xampinyons	Trinxat de verdures de tardor <hr/> Tofu amb guarnició
20	21	22	23	24
Macarrons a la napolitana <hr/> Hamburguesa vegetals amb patates xips	Crema de tardor amb crostonets <hr/> Seità amb amanida d'enciams	Arròs amb tomàquet <hr/> Estofat de proteïna vegetal amb amanida d'enciams	Cus-cus de verdures <hr/> Truita de formatge amb amanida d'enciams i olives	Guisat de cigrons <hr/> Tofu amb amanida d'enciams
27	28	29	30	
Espirals al pesto d'espínacs <hr/> Truita de patates amb amanida d'enciams i llavors	Arròs amb verdures <hr/> Croquetes de verdura amb amanida d'enciams i pipes de gira-sol	Crema de llenties vermelles <hr/> Proteïna vegetal i amanida d'enciams i olives	Escudella vegetal (sopa) <hr/> Cigrons i verdura de l'escudella	



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

Novembre sense gluten

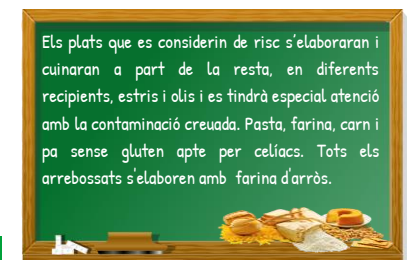
		1	2	3
		FESTA	Arròs amb tomàquet <hr/> Truita d'espínacs amb amanida d'enciams i llavors	Estofat de cigrons <hr/> Peix de mercat amb guarnició
6	7	8	9	10
Arròs amb verdura <hr/> Salsitxes de pollastre amb amanida d'enciams i tomàquet	Espaguetis s/gluten amb oli d'oliva extra verge i grana padano <hr/> Truita de carbassó amb amanida d'enciams i sèsam	Guisat de mongetes <hr/> Cap de llom amb salsa de poma i arròs integral	Verdura d'hivern <hr/> Estofat de vedella	Crema de verdures de tardor <hr/> Peix de mercat amb guarnició
13	14	15	16	17
Espirals s/gluten a la napolitana <hr/> Truita de ceba caramel·litzada amb amanida d'enciams i pipes	Arròs tres delícies <hr/> Mandonguilles a la jardineria amb patates	Sopa de peix <hr/> Pernilet de pollastre rostí amb all, tomàquet i ceba	Guisat de lleties <hr/> Fricandó amb xampinyons	Trinxat de verdures de tardor <hr/> Peix de mercat amb guarnició
20	21	22	23	24
Macarrons s/gluten a la amatriciana <hr/> Hamburguesa de vedella amb patates xips	Crema de tardor amb crostonets <hr/> Escalopa al forn amb amanida d'enciams	Arròs amb tomàquet <hr/> Estofat de gall dindi	Arròs de verdures <hr/> Truita de formatge amb amanida d'enciams i olives	Guisat de cigrons <hr/> Calamars a la andalusa amb amanida d'enciams
27	28	29	30	
Espirals s/gluten al pesto d'espínacs <hr/> Truita de patates amb amanida d'enciams i llavors	Arròs amb verdures <hr/> Croquetes de pollastre amb amanida d'enciams i pipes de gira-sol	Crema de lleties vermelles <hr/> Botifarra al forn amb el seu suc i amanida d'enciams i olives	Escudella (sopa) <hr/> Carn d'olla (cigrons, verdura i pilota)	



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

Novembre sense lactosa

		1	2	3
		FESTA	Arròs amb tomàquet <hr/> Truita d'espínacs amb amanida d'enciams i llavors	Estofat de cigrons <hr/> Peix de mercat amb guarnició
6	7	8	9	10
Arròs amb verdura <hr/> Salsitxes de pollastre amb amanida d'enciams i tomàquet	Espaguetis amb oli d'oliva extra verge <hr/> Truita de carbassó amb amanida d'enciams i sèsam	Guisat de mongetes <hr/> Cap de llom amb salsa de poma i arròs integral	Verdura d'hivern <hr/> Estofat de vedella	Crema de verdures de tardor <hr/> Peix de mercat amb guarnició
13	14	15	16	17
Espirals a la napolitana <hr/> Truita de ceba caramel·litzada amb amanida d'enciams i pipes	Arròs tres delícies <hr/> Mandonguilles a la jardineria amb patates	Sopa de peix <hr/> Pernilet de pollastre rostí amb all, tomàquet i ceba	Guisat de lleties <hr/> Fricandó amb xampinyons	Trinxat de verdures de tardor <hr/> Peix de mercat amb guarnició
20	21	22	23	24
Macarrons a la amatriciana <hr/> Hamburguesa de vedella amb patates xips	Crema de tardor amb crostonets <hr/> Escalopa al forn amb amanida d'enciams	Arròs amb tomàquet <hr/> Estofat de gall dindi	Cus-cus de verdures <hr/> Truita de pastanaga amb amanida d'enciams i olives	Guisat de cigrons <hr/> Calamars a la andalusa amb amanida d'enciams
27	28	29	30	
Espirals al pesto d'espínacs <hr/> Truita de patates amb amanida d'enciams i llavors	Arròs amb verdures <hr/> Croquetes de pollastre amb amanida d'enciams i pipes de gira-sol	Crema de lleties vermelles <hr/> Botifarra al forn amb el seu suc i amanida d'enciams i olives	Escudella (sopa) <hr/> Carn d'olla (cigrons, verdura i pilota)	

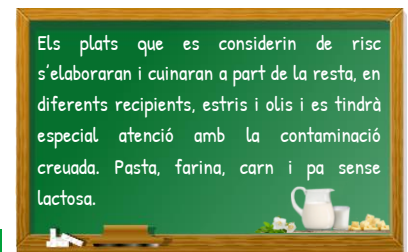


Tots els àpats s'acompanyen amb pa. El peix fresc de mercat es cuinarà amb la tècnica culinària adient per cada tipus de peix. El dia de consum de fruita es pot veure modificat en funció de la maduresa de la mateixa. Tots els plats estan elaborats pels cuiners del centre a partir d'ingredients frescos,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

Novembre sense ou

		1	2	3
		FESTA	Arròs amb tomàquet <hr/> Peix al forn amb amanida d'enciams i llavors	Estofat de cigrons <hr/> Peix de mercat amb guarnició
6	7	8	9	10
Arròs amb verdura <hr/> Salsitxes de pollastre amb amanida d'enciams i tomàquet	Espaguetis amb oli d'oliva extra verge i grana padano <hr/> Peix al forn amb amanida d'enciams i sèsam	Guisat de mongetes <hr/> Cap de llom amb salsa de poma i arròs integral	Verdura d'hivern <hr/> Estofat de vedella	Crema de verdures de tardor <hr/> Peix de mercat amb guarnició
13	14	15	16	17
Espirals a la napolitana <hr/> Peix al forn amb amanida d'enciams i pipes	Arròs tres delícies s/ou <hr/> Mandonguilles a la jardineria amb patates	Sopa de peix <hr/> Pernilet de pollastre rostí amb all, tomàquet i ceba	Guisat de lleties <hr/> Fricandó amb xampinyons	Trinxat de verdures de tardor <hr/> Peix de mercat amb guarnició
20	21	22	23	24
Macarrons a la amatriciana <hr/> Hamburguesa de vedella amb patates xips	Crema de tardor amb crostonets <hr/> Escalopa al forn amb amanida d'enciams	Arròs amb tomàquet <hr/> Estofat de gall dindi	Cus-cus de verdures <hr/> Peix al forn amb amanida d'enciams i olives	Guisat de cigrons <hr/> Calamars a la andalusa amb amanida d'enciams
27	28	29	30	
Espirals al pesto d'espínacs <hr/> Peix al forn amb amanida d'enciams i llavors	Arròs amb verdures <hr/> Croquetes de pollastre amb amanida d'enciams i pipes de gira-sol	Crema de lleties vermelles <hr/> Botifarra al forn amb el seu suc i amanida d'enciams i olives	Escudella (sopa) <hr/> Carn d'olla (cigrons, verdura i pilota)	



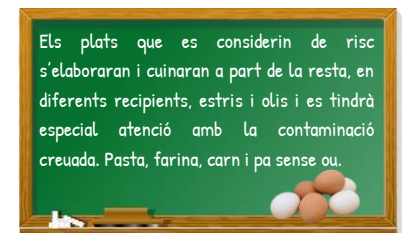
Tots els àpats s'acompanyen amb pa. El peix fresc de mercat es cuinarà amb la tècnica culinària adient per cada tipus de peix. El dia de consum de fruita es pot veure modificat en funció de la maduresa de la mateixa.

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

Novembre sense carn

		1	2	3
		FESTA	Arròs amb tomàquet <hr/> Truita d'espínacs amb amanida d'enciams i llavors	Estofat de cigrons <hr/> Peix de mercat amb guarnició
6	7	8	9	10
Arròs amb verdura <hr/> Salsitxes vegetals amb amanida d'enciams i tomàquet	Espaguetis amb oli d'oliva extra verge i grana padano <hr/> Truita de carbassó amb amanida d'enciams i sèsam	Guisat de mongetes <hr/> Seità amb arròs integral	Verdura d'hivern <hr/> Tofu amb amanida d'enciams	Crema de verdures de tardor <hr/> Peix de mercat amb guarnició
13	14	15	16	17
Espirals a la napolitana <hr/> Truita de ceba caramel·litzada amb amanida d'enciams i pipes	Arròs tres delícies <hr/> Seità amb amanida d'enciams	Sopa de peix <hr/> Nuggets vegetals amb amanida d'enciams	Guisat de llenties <hr/> Fricandó de proteïna vegetal amb xampinyons	Trinxat de verdures de tardor <hr/> Peix de mercat amb guarnició
20	21	22	23	24
Macarrons a la napolitana <hr/> Hamburguesa vegetals amb patates xips	Crema de tardor amb crostonets <hr/> Seità amb amanida d'enciams	Arròs amb tomàquet <hr/> Estofat de proteïna vegetal amb amanida d'enciams	Cus-cus de verdures <hr/> Truita de formatge amb amanida d'enciams i olives	Guisat de cigrons <hr/> Calamars a la andalusa amb amanida d'enciams
27	28	29	30	
Espirals al pesto d'espínacs <hr/> Truita de patates amb amanida d'enciams i llavors	Arròs amb verdures <hr/> Croquetes de verdura amb amanida d'enciams i pipes de gira-sol	Crema de llenties vermelles <hr/> Proteïna vegetal i amanida d'enciams i olives	Escudella (sopa) <hr/> Cigrons i verdura de l'escudella	



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

Novembre sense peix

		1	2	3
		FESTA	Arròs amb tomàquet <hr/> Truita d'espínacs amb amanida d'enciams i llavors	Estofat de cigrons <hr/> Gall dindi amb guarnició
6	7	8	9	10
Arròs amb verdura <hr/> Salsitxes de pollastre amb amanida d'enciams i tomàquet	Espaguetis amb oli d'oliva extra verge i grana padano <hr/> Truita de carbassó amb amanida d'enciams i sèsam	Guisat de mongetes <hr/> Cap de llom amb salsa de poma i arròs integral	Verdura d'hivern <hr/> Estofat de vedella	Crema de verdures de tardor <hr/> Pollastre amb guarnició
13	14	15	16	17
Espirals a la napolitana <hr/> Truita de ceba caramel·litzada amb amanida d'enciams i pipes	Arròs tres delícies <hr/> Mandonguilles a la jardineria amb patates	Sopa de verdures <hr/> Pernilet de pollastre rostít amb all, tomàquet i ceba	Guisat de lleties <hr/> Fricandó amb xampinyons	Trinxat de verdures de tardor <hr/> Gall dindi amb guarnició
20	21	22	23	24
Macarrons a la amatriciana <hr/> Hamburguesa de vedella amb patates xips	Crema de tardor amb crostonets <hr/> Escalopa al forn amb amanida d'enciams	Arròs amb tomàquet <hr/> Estofat de gall dindi	Cus-cus de verdures <hr/> Truita de formatge amb amanida d'enciams i olives	Guisat de cigrons <hr/> Calamars a la andalusa amb amanida d'enciams
27	28	29	30	
Espirals al pesto d'espínacs <hr/> Truita de patates amb amanida d'enciams i llavors	Arròs amb verdures <hr/> Croquetes de pollastre amb amanida d'enciams i pipes de gira-sol	Crema de lleties vermelles <hr/> Botifarra al forn amb el seu suc i amanida d'enciams i olives	Escudella (sopa) <hr/> Carn d'olla (cigrons, verdura i pilota)	



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

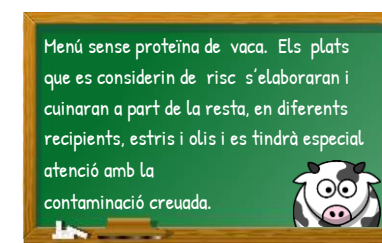
		1	2	3
		FESTA	Arròs amb tomàquet <hr/> Truita d'espínacs amb amanida d'enciams i llavors	Estofat de cigrons <hr/> Peix de mercat amb guarnició
6	7	8	9	10
Arròs amb verdura <hr/> Salsitxes de pollastre amb amanida d'enciams i tomàquet	Espaguetis amb oli d'oliva extra verge <hr/> Truita de carbassó amb amanida d'enciams i sèsam	Guisat de mongetes <hr/> Cap de llom amb salsa de poma i arròs integral	Verdura d'hivern <hr/> Pollastre amb amanida d'enciams	Crema de verdures de tardor <hr/> Peix de mercat amb guarnició
13	14	15	16	17
Espirals a la napolitana <hr/> Truita de ceba caramel·litzada amb amanida d'enciams i pipes	Arròs tres delícies <hr/> Mandonguilles de porc a la jardineria amb patates	Sopa de peix <hr/> Pernilet de pollastre rostít amb all, tomàquet i ceba	Guisat de lleties <hr/> Gall dindi amb amanida d'enciams	Trinxat de verdures de tardor <hr/> Peix de mercat amb guarnició
20	21	22	23	24
Macarrons a la amatriciana <hr/> Hamburguesa de porc amb patates xips	Crema de tardor amb crostonets <hr/> Escalopa al forn amb amanida d'enciams	Arròs amb tomàquet <hr/> Estofat de gall dindi	Cus-cus de verdures <hr/> Truita de pastanaga amb amanida d'enciams i olives	Guisat de cigrons <hr/> Calamars a la andalusa amb amanida d'enciams
27	28	29	30	
Espirals al pesto d'espínacs <hr/> Truita de patates amb amanida d'enciams i llavors	Arròs amb verdures <hr/> Croquetes de pollastre amb amanida d'enciams i pipes de gira-sol	Crema de lleties vermelles <hr/> Botifarra al forn amb el seu suc i amanida d'enciams i olives	Escudella (sopa) <hr/> Carn d'olla (cigrons, verdura i pilota)	



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