

Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
1 Espaguetis a la napolitana Truita de ceba caramel·litzada amb amanida d'enciams i llavors	2 Trinxat de verdures de tardor Hamburguesa de vedella amb amanida d'enciams, tomàquet i olives	3 Arròs a la cassola de verdures Salsitxes amb amanida d'enciams i pastanaga	4 Guisat de lleties de verdures amb arròs Llom rostit amb patates al forn	5 Sopa de peix Peix de mercat amb guarnició
8 Macarrons amb salsa de pastanaga i tomàquet Truita de carbassó amb amanida d'enciams amb olives	9 Verdures de tardor Fingers de gall dindi fregits amb amanida d'enciams i nap	10 Crema de carbassa i porro Arròs a la cassola amb costelló	11 Guisat de mongeta amb verdures Peix de mercat amb guarnició	12 FESTA
15 Fideus a la cassola amb verdures Truita de formatge amb amanida d'enciams i sèsam torrat	16 Sopa de verdures amb arròs Fricandó de vedella amb xampinyons	17 Trinxat de col i patata Mandonguilles a la jardinera amb cus-cus	18 Guisat de cigrons amb verdures Pollastre rostit al forn amb amanida d'enciams i olives	19 Arròs amb tomàquet Peix de mercat amb guarnició
22 Trinxat de verdures de tardor Rosbif amb puré de moniato	23 Espirals a la norma Truita de patates amb amanida d'enciams i formatge fresc	24 Crema de porro amb crostonets Guisat de lleties amb verdures i arròs	25 Escudella (sopa) Carn d'olla (verdures, cigrons i pilota)	26 Arròs amb verdures Peix de mercat amb guarnició
29 Espaguetis a la napolitana Botifarra al forn amb patates xips	30 Guisat de mongeta amb verdures Truita d'espínacs amb amanida d'enciams i llavors	31 Crema de verdures de tardor Lasanya de carn		



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 peix fresc de mercat es cuinarà amb la tècnica culinària adient per cada tipus. Si és fregit la guarnició serà amanida, si és al forn anirà amb patates panaderes i verdures.

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	Fruita del temps	Fruita del temps	Fruita del temps
------------------	--------	------------------	------------------	------------------

Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
1 Espaguetis a la napolitana <hr/> Truita de ceba caramel·litzada amb amanida d'enciams i llavors	2 Trinxat de verdures de tardor <hr/> Hamburguesa vegetal amb amanida d'enciams, tomàquet i olives	3 Arròs a la cassola de verdures <hr/> Salsitxes vegetals amb amanida d'enciams i pastanaga	4 Guisat de lleties de verdures amb arròs <hr/> Proteïna vegetal amb patates al forn	5 Sopa vegetal <hr/> Proteïna vegetal amb guarnició
8 Macarrons amb salsa de pastanaga i tomàquet <hr/> Truita de carbassó amb amanida d'enciams amb olives	9 Verdures de tardor <hr/> Nuggets vegetals fregits amb amanida d'enciams i nap	10 Crema de carbassa i porro <hr/> Arròs a la cassola amb verdures i cigrons	11 Guisat de mongeta amb verdures <hr/> Proteïna vegetal amb guarnició	12 <div style="text-align: center; color: green; font-weight: bold; font-size: 2em;">FESTA</div>
15 Fideus a la cassola amb verdures <hr/> Truita de formatge amb amanida d'enciams i sèsam torrat	16 Sopa de verdures amb arròs <hr/> Fricandó de proteïna vegetal amb xampinyons	17 Trinxat de col i patata <hr/> Mandonguilles de proteïna vegetal a la jardineria amb cus-cus	18 Guisat de cigrons amb verdures <hr/> Truita de carbassó amb amanida d'enciams i olives	19 Arròs amb tomàquet <hr/> Proteïna vegetal amb guarnició
22 Trinxat de verdures de tardor <hr/> Proteïna vegetal amb puré de moniato	23 Espirals a la norma <hr/> Truita de patates amb amanida d'enciams i formatge fresc	24 Crema de porro amb crostonets <hr/> Guisat de lleties amb verdures i arròs	25 Escudella vegetal (sopa amb arròs) <hr/> Carn d'olla (verdures i cigrons)	26 Arròs amb verdures <hr/> Proteïna vegetal amb guarnició
29 Espaguetis a la napolitana <hr/> Salsitxes vegetals al forn amb patates xips	30 Guisat de mongeta amb verdures <hr/> Truita d'espinaçs amb amanida d'enciams i llavors	31 Crema de verdures de tardor <hr/> Lasanya vegetal		



Tots els àpats s'acompanyen amb pa. El peix fresc de mercat es cuinarà amb la tècnica culinària adient per cada tipus de peix. Si és fregit la guarnició serà amanida, si és al forn anirà amb patates panaderes i verdures.

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	iogurt	Fruita del temps	Fruita del temps	Fruita del temps
------------------	--------	------------------	------------------	------------------

Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
1 Espaguetis s/gluten a la napolitana Truita de ceba caramel·litzada amb amanida d'enciams i llavors	2 Trinxat de verdures de tardor Hamburguesa s/gluten de vedella amb amanida d'enciams, tomàquet i olives	3 Arròs a la cassola de verdures Salsitxes s/gluten amb amanida d'enciams i pastanaga	4 Guisat de lleties de verdures amb arròs Llom rostit amb patates al forn	5 Sopa de peix s/gluten Peix de mercat amb guarnició
8 Macarrons s/gluten amb salsa de pastanaga i tomàquet Truita de carbassó amb amanida d'enciams amb olives	9 Verdures de tardor Fingers s/gluten de gall dindi fregits amb amanida d'enciams i nap	10 Crema de carbassa i porro Arròs a la cassola amb costelló	11 Guisat de mongeta amb verdures Peix de mercat amb guarnició	12 FESTA
15 Fideus s/gluten a la cassola amb verdures Truita de formatge amb amanida d'enciams i sèsam torrat	16 Sopa de verdures amb arròs Fricandó s/gluten de vedella amb xampinyons	17 Trinxat de col i patata Mandonguilles s/gluten a la jardinera amb cus-cus	18 Guisat de cigrons amb verdures Pollastre rostit al forn amb amanida d'enciams i olives	19 Arròs amb tomàquet Peix de mercat amb guarnició
22 Trinxat de verdures de tardor Rosbif amb puré de moniato	23 Espirals s/gluten a la norma Truita de patates amb amanida d'enciams i formatge fresc	24 Crema de porro amb crostonets s/gluten Guisat de lleties amb verdures i arròs	25 Escudella (sopa s/gluten) Carn d'olla (verdures, cigrons i pilota s/gluten)	26 Arròs amb verdures Peix de mercat amb guarnició
29 Espaguetis s/gluten a la napolitana Botifarra s/gluten al forn amb patates xips	30 Guisat de mongeta amb verdures Truita d'espínacs amb amanida d'enciams i llavors	31 Crema de verdures de tardor Lasanya s/gluten de carn		

TARDOR



Tots els àpats s'acompanyen amb pa. El peix fresc de mercat es cuinarà amb la tècnica culinària adient per cada tipus de peix. Si és fregit la guarnició serà amanida, si és al forn anirà amb patates panaderes i verdures. 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. Tots els arrebossats s'elaboren amb farina d'arròs.



POSTRES

Fruita del temps	logurt	Fruita del temps	Fruita del temps	Fruita del temps
------------------	--------	------------------	------------------	------------------

Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
1 Espaguetis a la napolitana s/lactosa Truita de ceba caramel·litzada amb amanida d'enciams i llavors	2 Trinxat de verdures de tardor Hamburguesa s/lactosa de vedella amb amanida d'enciams, tomàquet i olives	3 Arròs a la cassola de verdures Salsitxes s/gluten amb amanida d'enciams i pastanaga	4 Guisat de lleties de verdures amb arròs Llom rostit amb patates al forn	5 Sopa de peix Peix de mercat amb guarnició
8 Macarrons amb salsa de pastanaga i tomàquet s/lactosa Truita de carbassó amb amanida d'enciams amb olives	9 Verdures de tardor Fingers de gall dindi fregits amb amanida d'enciams i nap	10 Crema de carbassa i porro Arròs a la cassola amb costelló	11 Guisat de mongeta amb verdures Peix de mercat amb guarnició	12 FESTA
15 Fideus a la cassola amb verdures Truita de verdures amb amanida d'enciams i sèsam torrat	16 Sopa de verdures amb arròs Fricandó de vedella amb xampinyons	17 Trinxat de col i patata Mandonguilles s/lactosa a la jardiner amb cuscus	18 Guisat de cigrons amb verdures Pollastre rostit al forn amb amanida d'enciams i olives	19 Arròs amb tomàquet Peix de mercat amb guarnició
22 Trinxat de verdures de tardor Rosbif amb puré de moniato	23 Espirals a la norma s/lactosa Truita de patates amb amanida d'enciams i olives	24 Crema de porro amb crostons Guisat de lleties amb verdures i arròs	25 Escudella (sopa) Carn d'olla (verdures, cigrons i pilota s/lactosa)	26 Arròs amb verdures Peix de mercat amb guarnició
29 Espaguetis a la napolitana s/lactosa Botifarra s/lactosa al forn amb patates xips	30 Guisat de mongeta amb verdures Truita d'espinacs amb amanida d'enciams i llavors	31 Crema de verdures de tardor Lasanya de carn s/lactosa		


TARDOR



Tots els àpats s'acompanyen amb pa. El peix fresc de mercat es cuinarà amb la tècnica culinària adient per cada tipus de peix. Si és fregit la guarnició serà amanida, si és al forn anirà amb patates panaderes i verdures. 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 lactosa.



POSTRES

Fruita del temps	logurt s/lactosa	Fruita del temps	Fruita del temps	Fruita del temps
------------------	------------------	------------------	------------------	------------------

Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
1 Espaguetis a la napolitana Peix al forn amb amanida d'enciams i llavors	2 Trinxat de verdures de tardor Hamburguesa s/ou de vedella amb amanida d'enciams, tomàquet i olives	3 Arròs a la cassola de verdures Salsitxes s/ou amb amanida d'enciams i pastanaga	4 Guisat de lleties de verdures amb arròs Llom rostit amb patates al forn	5 Sopa de peix Peix de mercat amb guarnició
8 Macarrons amb salsa de pastanaga i tomàquet Peix al forn amb amanida d'enciams amb olives	9 Verdures de tardor Fingers s/ou de gall dindi fregits amb amanida d'enciams i nap	10 Crema de carbassa i porro Arròs a la cassola amb costelló	11 Guisat de mongeta amb verdures Peix de mercat amb guarnició	12 FESTA
15 Fideus a la cassola amb verdures Peix al forn amb amanida d'enciams i sèsam torrat	16 Sopa de verdures amb arròs Fricandó de vedella amb xampinyons	17 Trinxat de col i patata Mandonguilles s/ou a la jardineria amb cuscus	18 Guisat de cigrons amb verdures Pollastre rostit al forn amb amanida d'enciams i olives	19 Arròs amb tomàquet Peix de mercat amb guarnició
22 Trinxat de verdures de tardor Rosbif amb puré de moniato	23 Espirals a la norma Peix al forn amb amanida d'enciams i formatge fresc	24 Crema de porro amb crostonets Guisat de lleties amb verdures i arròs	25 Escudella (sopa) Carn d'olla (verdures, cigrons i pilota s/ou)	26 Arròs amb verdures Peix de mercat amb guarnició
29 Espaguetis a la napolitana Botifarra s/ou al forn amb patates xips	30 Guisat de mongeta amb verdures Peix al forn amb amanida d'enciams i llavors	31 Crema de verdures de tardor Lasanya de carn		



Tots els àpats s'acompanyen amb pa. El peix fresc de mercat es cuinarà amb la tècnica culinària adient per cada tipus de peix. Si és fregit la guarnició serà amanida, si és al forn anirà amb patates panaderes i verdures. 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 sense ou

POSTRES

Fruita del temps	logurt	Fruita del temps	Fruita del temps	Fruita del temps
------------------	--------	------------------	------------------	------------------

Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
1 Espaguetis a la napolitana Truita de ceba caramel·litzada amb amanida d'enciams i llavors	2 Trinxat de verdures de tardor Hamburguesa vegetal amb amanida d'enciams, tomàquet i olives	3 Arròs a la cassola de verdures Salsitxes vegetals amb amanida d'enciams i pastanaga	4 Guisat de llenties de verdures amb arròs Proteïna vegetal amb patates al forn	5 Sopa de peix Peix de mercat amb guarnició
8 Macarrons amb salsa de pastanaga i tomàquet Truita de carbassó amb amanida d'enciams amb olives	9 Verdures de tardor Nuggets vegetals fregits amb amanida d'enciams i nap	10 Crema de carbassa i porro Arròs a la cassola amb verdures i cigrons	11 Guisat de mongeta amb verdures Peix de mercat amb guarnició	12 FESTA
15 Fideus a la cassola amb verdures Truita de formatge amb amanida d'enciams i sèsam torrat	16 Sopa de verdures amb arròs Fricandó de proteïna vegetal amb xampinyons	17 Trinxat de col i patata Mandonguilles de proteïna vegetal a la jardineria amb cus-cus	18 Guisat de cigrons amb verdures Proteïna vegetal al forn amb amanida d'enciams i olives	19 Arròs amb tomàquet Peix de mercat amb guarnició
22 Trinxat de verdures de tardor Proteïna vegetal amb puré de moniato	23 Espirals a la norma Truita de patates amb amanida d'enciams i formatge fresc	24 Crema de porro amb crostonets Guisat de llenties amb verdures i arròs	25 Escudella (sopa amb arròs) Carn d'olla (verdures i cigrons)	26 Arròs amb verdures Peix de mercat amb guarnició
29 Espaguetis a la napolitana Salsitxes vegetals al forn amb patates xips	30 Guisat de mongeta amb verdures Truita d'espinaacs amb amanida d'enciams i llavors	31 Crema de verdures de tardor Lasanya vegetal		



Tots els àpats s'acompanyen amb pa. El peix fresc de mercat es cuinarà amb la tècnica culinària adient per cada tipus de peix. Si és fregit la guarnició serà amanida, si és al forn anirà amb patates panaderes i verdures.

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	Fruita del temps	Fruita del temps	Fruita del temps
------------------	--------	------------------	------------------	------------------

Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
1 Espaguetis a la napolitana Truita de ceba caramel·litzada amb amanida d'enciams i llavors	2 Trinxat de verdures de tardor Hamburguesa de vedella amb amanida d'enciams, tomàquet i olives	3 Arròs a la cassola de verdures Salsitxes vegetals amb amanida d'enciams i pastanaga	4 Guisat de lleties de verdures amb arròs Proteïna vegetal amb patates al forn	5 Sopa de peix Peix de mercat amb guarnició
8 Macarrons amb salsa de pastanaga i tomàquet Truita de carbassó amb amanida d'enciams amb olives	9 Verdures de tardor Fingers de gall dindi fregits amb amanida d'enciams i nap	10 Crema de carbassa i porro Arròs a la cassola amb verdures i cigrons	11 Guisat de mongeta amb verdures Peix de mercat amb guarnició	12 FESTA
15 Fideus a la cassola amb verdures Truita de formatge amb amanida d'enciams i sèsam torrat	16 Sopa de verdures amb arròs Fricandó de vedella amb xampinyons	17 Trinxat de col i patata Mandonguilles de vedella a la jardinera amb cus-cus	18 Guisat de cigrons amb verdures Pollastre halal rostit al forn amb amanida d'enciams i olives	19 Arròs amb tomàquet Peix de mercat amb guarnició
22 Trinxat de verdures de tardor Proteïna vegetal amb puré de moniato	23 Espirals a la norma Truita de patates amb amanida d'enciams i formatge fresc	24 Crema de porro amb crostonets Guisat de lleties amb verdures i arròs	25 Escudella (sopa amb arròs) Carn d'olla (verdures i cigrons)	26 Arròs amb verdures Peix de mercat amb guarnició
29 Espaguetis a la napolitana Salsitxes vegetals al forn amb patates xips	30 Guisat de mongeta amb verdures Truita d'espínacs amb amanida d'enciams i llavors	31 Crema de verdures de tardor Lasanya vegetal		



Tots els àpats s'acompanyen amb pa. El peix fresc de mercat es cuinarà amb la tècnica culinària adient per cada tipus de peix. Si és fregit la guarnició serà amanida, si és al forn anirà amb patates panaderes i verdures.

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	Fruita del temps	Fruita del temps	Fruita del temps
------------------	--------	------------------	------------------	------------------

Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
1 Espaguetis a la napolitana Truita de ceba caramel·litzada amb amanida d'enciams i llavors	2 Trinxat de verdures de tardor Hamburguesa de vedella amb amanida d'enciams, tomàquet i olives	3 Arròs a la cassola de verdures Salsitxes amb amanida d'enciams i pastanaga	4 Guisat de lleties de verdures amb arròs Llom rostit amb patates al forn	5 Sopa de verdures Gall dindi amb guarnició
8 Macarrons amb salsa de pastanaga i tomàquet Truita de carbassó amb amanida d'enciams amb olives	9 Verdures de tardor Fingers de gall dindi fregits amb amanida d'enciams i nap	10 Crema de carbassa i porro Arròs a la cassola amb costelló	11 Guisat de mongeta amb verdures Pollastre amb guarnició	12 FESTA
15 Fideus a la cassola amb verdures Truita de formatge amb amanida d'enciams i sèsam torrat	16 Sopa de verdures amb arròs Fricandó de vedella amb xampinyons	17 Trinxat de col i patata Mandonguilles a la jardineria amb cus-cus	18 Guisat de cigrons amb verdures Pollastre rostit al forn amb amanida d'enciams i olives	19 Arròs amb tomàquet Gall dindi amb guarnició
22 Trinxat de verdures de tardor Rosbif amb puré de moniato	23 Espirals a la norma Truita de patates amb amanida d'enciams i formatge fresc	24 Crema de porro amb crostonets Guisat de lleties amb verdures i arròs	25 Escudella (sopa) Carn d'olla (verdures, cigrons i pilota)	26 Arròs amb verdures Pollastre amb guarnició
29 Espaguetis a la napolitana Botifarra al forn amb patates xips	30 Guisat de mongeta amb verdures Truita d'espinaacs amb amanida d'enciams i llavors	31 Crema de verdures de tardor Lasanya de carn		



Tots els àpats s'acompanyen amb pa.

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	Fruita del temps	Fruita del temps	Fruita del temps
------------------	--------	------------------	------------------	------------------

Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
1 Espaguetis a la napolitana s/làctic Truita de ceba caramel·litzada amb amanida d'enciams i llavors	2 Trinxat de verdures de tardor Hamburguesa s/làctic de vedella amb amanida d'enciams, tomàquet i olives	3 Arròs a la cassola de verdures Salsitxes s/làctic amb amanida d'enciams i pastanaga	4 Guisat de lleties de verdures amb arròs Llom rostit amb patates al forn	5 Sopa de peix Peix de mercat amb guarnició
8 Macarrons amb salsa de pastanaga i tomàquet s/làctic Truita de carbassó amb amanida d'enciams amb olives	9 Verdures de tardor Fingers de gall dindi fregits amb amanida d'enciams i nap	10 Crema de carbassa i porro Arròs a la cassola amb costelló	11 Guisat de mongeta amb verdures Peix de mercat amb guarnició	12 FESTA
15 Fideus a la cassola amb verdures Truita de verdures amb amanida d'enciams i sèsam torrat	16 Sopa de verdures amb arròs Fricandó de vedella amb xampinyons	17 Trinxat de col i patata Mandonguilles làctic a la jardineria amb cus-cus	18 Guisat de cigrons amb verdures Pollastre rostit al forn amb amanida d'enciams i olives	19 Arròs amb tomàquet Peix de mercat amb guarnició
22 Trinxat de verdures de tardor Rosbif amb puré de moniato	23 Espirals a la norma s/làctic Truita de patates amb amanida d'enciams i olives	24 Crema de porro amb crostonets Guisat de lleties amb verdures i arròs	25 Escudella (sopa) Carn d'olla (verdures, cigrons i pilota s/làctic)	26 Arròs amb verdures Peix de mercat amb guarnició
29 Espaguetis a la napolitana s/làctic Botifarra s/làctic al forn amb patates xips	30 Guisat de mongeta amb verdures Truita d'espínacs amb amanida d'enciams i llavors	31 Crema de verdures de tardor Lasanya de carn s/làctic		



Tots els àpats s'acompanyen amb pa. El peix fresc de mercat es cuinarà amb la tècnica culinària adient per cada tipus de peix. Si és fregit la guarnició serà amanida, si és al forn anirà amb patates panaderes i verdures.

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

Menú sense proteïna de vaca. 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.

POSTRES

Fruita del temps	Postres vegetal	Fruita del temps	Fruita del temps	Fruita del temps
------------------	-----------------	------------------	------------------	------------------