



MENÚ OCTUBRE 2019

TIPUS D'AMANIDES	DIMARTS 1	DIMECRES 2	DIJOUS 3	DIVENDRES 4
<p>Amanida 1. Enciam, pastanaga i blat de moro.</p> <p>Amanida 2. Enciam, tomàquet i olives.</p> <p>Amanida 3. Enciam, tomàquet i pastanaga</p> <p>Amanida 4. Enciam, col llombarda i canonges</p>	<p>-Espirals a la bolonyesa</p> <p>-Truita de pernil amb amanida 1</p> <p>-Fruita del temps</p>	<p>-Llenties amb arròs guisades</p> <p>-Lluç amb guarnició al forn (tomàquet, ceba i pastanaga)</p> <p>-Fruita del temps</p>	<p>- Patata i mongeta tendra</p> <p>- Cuixes de pollastre al forn amb amanida 2</p> <p>- logurt natural 'granja Comas'</p>	<p>- Sopa de peix amb arròs</p> <p>- Mandonguilles a la jardinera amb pastanaga, pèsols i xampinyons</p> <p>- Plàtan</p>
DILLUNS 7	DIMARTS 8	DIMECRES 9	DIJOUS 10	DIVENDRES 11
<p>- Empedrat de mongeta seca amb tomàquet, tonyina, i olives negres</p> <p>- Truita de patates i carbassó amb amanida 3</p> <p>- Poma</p>	<p>- Brou amb pasta petita</p> <p>- Gall d'indi amb guarnició al forn (patata, pastanaga i tomàquet)</p> <p>- Fruita del temps</p>	<p>-Patata i bròquil</p> <p>-Llom arrebossat amb amanida 4</p> <p>-Fruita del temps</p>	<p>-Fideus a la cassola</p> <p>- Perca fresca amb guarnició a la papillota (Tomàquet, pebrot vermell i ceba)</p> <p>-Plàtan</p>	<p>-Arròs saltejat amb verdures (carbassó, pastanaga, porro i pèsols)</p> <p>-Hamburguesa de vedella amb amanida 1</p> <p>-Flam</p>
DILLUNS 14	DIMARTS 15	DIMECRES 16	DIJOUS 17	DIVENDRES 18
<p>-Patata i pèsol saltejat amb pernillet</p> <p>-Bacallà arrebossat amb tomàquet amanit</p> <p>-Poma</p>	<p>- Arròs amb sofregit de tomàquet</p> <p>- Pollastre a la planxa amb amanida 3</p> <p>- Fruita del temps</p>	<p>- Macarrons amb salsa de xampinyons</p> <p>- Calamar guisat amb pèsols, pastanaga i ceba</p> <p>- Fruita del temps</p>	<p>- Puré de verdures amb carbassó, bròquil, pastanaga i patata</p> <p>- Salsitxes de porc amb amanida 4</p> <p>- Plàtan</p>	<p>- Cigrons caldosos amb ceba i tomàquet</p> <p>- Truita de tonyina i pastanaga amb amanida 1</p> <p>- logurt natural 'granja Comas'</p>
DILLUNS 21	DIMARTS 22	DIMECRES 23	DIJOUS 24	DIVENDRES 25
<p>- Trinxat de col i patata ecològica</p> <p>- Salsitxes de porc *amb amanida 2</p> <p>- Poma</p>	<p>- Espagueti al pesto</p> <p>- Bunyols de bacallà* amb tomàquet al forn a les fines herbes</p> <p>- Fruita del temps</p>	<p>- Arròs a la milanesa italiana</p> <p>- Remenat d'ou amb xampinyons i alls tendres amb amanida 3</p> <p>- Fruita del temps</p>	<p>- Llenties guisades*</p> <p>- Lluç* al forn amb amanida 4</p> <p>- logurt natural 'granja Comas'</p>	<p>-Puré de carbassa</p> <p>- Pollastre* amb guarnició al forn (patata i carbassó laminat)</p> <p>- Plàtan</p>
DILLUNS 28	DIMARTS 29	DIMECRES 30	DIJOUS 31	DIVENDRES 1
<p>-Escudella amb arròs i cigrons</p> <p>-Bacallà arrebossat amb tomàquet i olives amanides</p> <p>-Fruita del temps</p>	<p>-Patata i mongeta tendra</p> <p>-Truita de pernil dolç amb amanida 2</p> <p>-Fruita del temps</p>	<p>-Crema de verdures (carbassó, bledes, porro i patata)</p> <p>- Cuixetes de pollastre al forn amb amanida 1</p> <p>-Plàtan</p>	<p>-Macarrons napolitana</p> <p>- Hamburguesa de vedella amb amanida 3</p> <p>- Pa de pessic de pastanaga i panses de corinti</p>	<p>FESTA</p>

- Amb el menú ve inclòs pa integral i aigua
 - El menú s'adapta a les dietes amb necessitats especials
 - Els plats de la setmana del 21 al 25 són ecològics a excepció dels productes assenyalats amb un *



Cuina típica catalana i mediterrània
Cuina casolana de mercat i proximitat

Contacte. 93 871 71 21 . 626 256 143
Magda Vilaró . Paco Peralta

alguns dels nostres productes provenen de:



Menú supervisat per Irene M. Buitrago
Dietista-Nutricionista col. nº CAT001519

