

Menú Octubre 2019

Vacances

Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
 <p>S³ SOSTENIBILITAT SALUT SABOR</p>	<p>1</p> <p>Enciam i pipes</p> <p>Patates al forn amb Roquefort</p> <p>Filets de lluç Orly</p> <p>Fruita</p>	<p>2</p> <p>Amanida de fulles, olives, tomàquet, ou dur i pastanagues</p> <p>Macarrons del cardenal</p> <p>Fruita</p>	<p>3</p> <p>Enciam i blat de moro</p> <p>Llenties amb arròs</p> <p>Medallons de pollastre a la taronja</p> <p>Iogurt natural</p>	<p>4</p> <p>Enciam i tomàquet</p> <p>Coca de formatge ceba i romaní</p> <p>Croquetes de rostit</p> <p>Fruita</p>
<p>7</p> <p>Enciam i blat de moro</p> <p>Espagueti napolitana</p> <p>Suprema de lluç amb salsa de menta</p> <p>Fruita</p>	<p>8</p> <p>Enciam i api</p> <p>Crema dos colors de carbassa i pèsol</p> <p>Pollastre a l'ast amb patates palla</p> <p>Fruita</p>	<p>9</p> <p>Enciam i poma</p> <p>Cigrons naturals amb herbes fresques</p> <p>Ous gratinats amb salsa de tomàquet</p> <p>Fruita</p>	<p>10</p> <p>Enciam i olives</p> <p>Arròs de bolets</p> <p>Bistec rus</p> <p>Iogurt natural</p>	<p>11</p> <p>Enciam i remolatxa</p> <p>Mongeta tendre i patates</p> <p>Llom a la crema</p> <p>Fruita</p>
<p>14</p> <p>Enciam i pastanagues</p> <p>Coca salada</p> <p>Cuixetes de pollastre amb mel i mostassa</p> <p>Fruita</p>	<p>15</p> <p>Amanida de tardor</p> <p>Lasanya a la bolonyesa</p> <p>Fruita</p>	<p>16</p> <p>Enciam i olives</p> <p>Mongetes saltades</p> <p>Botifarra esparracada</p> <p>Fruita</p>	<p>17</p> <p>Enciam i tomàquet</p> <p>Arròs Chaufa</p> <p>Truita de carbassó</p> <p>Fruita</p>	<p>18</p> <p>Enciam i cogombre</p> <p>Espinacs i patates</p> <p>Filets de lluç a la romana</p> <p>Iogurt natural</p>
<p>21</p> <p>Enciam i germinats</p> <p>Patates lionesa</p> <p>Mandonguilles amb mill</p> <p>Fruita</p>	<p>22</p> <p>Enciam i olives</p> <p>Crema de mongetes</p> <p>Pit de pollastre arrebossat</p> <p>Fruita</p>	<p>23</p> <p>Amanida amb fulles, tomàquet i formatge de cabra</p> <p>Frittata di pasta</p> <p>Iogurt natural</p>	<p>24</p> <p>Enciam i pipes</p> <p>Arròs amb tomàquet</p> <p>Peix fresc (segons mercat)</p> <p>Fruita</p>	<p>25</p> <p>Enciam i api</p> <p>Coliflor al vapor</p> <p>Llom al forn</p> <p>Fruita</p>
<p>28</p> <p>Enciam i poma</p> <p>Llacets al pesto</p> <p>Hamburguesa amb tomàquet provençal</p> <p>Fruita</p>	<p>29</p> <p>Enciam i cogombre</p> <p>Crema de pastanagues</p> <p>Fish & Chips</p> <p>Fruita</p>	<p>30</p> <p>Enciam i blat de moro</p> <p>Cigrons amb tomàquet</p> <p>Hamburguesa de pollastre amb curcuma</p> <p>Iogurt natural</p>	<p>31</p> <p>Enciam i tomàquet</p> <p>Arròs marinera</p> <p>Llom a la planxa</p> <p>Fruita</p>	

Festiu

La majoria de fruites, hortalisses i pa, són de procedència ecològica.