

MENÚ SETEMBRE DEL 2026

Primera ensenyança i maternal

DILLUNS	DIMARTS 08	DIMECRES 09	DIJOUS 10	DIVENDRES 11
	MARE DE DÉU DE MERITXELL	AMANIDA DE VERAT	PURÉ DE PÈSOLS	AMANIDA AMB DAUETS DE PERNIL I PINYA
		RAVIOLIS AMB CREMA	POLLASTRE AL FORN AMB VERDURES I TRUMFES	HAMBURGUESA AMB ARRÒS I SALSA DE TOMATA
		FRUITA	FRUITA	IOGURT
DILLUNS 14	DIMARTS 15	DIMECRES 16	DIJOUS 17	DIVENDRES 18
LLENTILLES ESTOFADES AMB VERDURES	AMANIDA DE LLACETS DE PASTA (sense tonyina)	MELÓ AMB PERNIL TASTET DE GASPATXO	NYOQUIS AMB SALSA DE CARROTA I CARABASSA	AMANIDA MANXEGA
CROQUETES DE POLLASTRE AMB CARROTA RATLLADA	LLOM A LA SAL AMB COMPOTA DE POMA	BLANQUETA DE GALL DINDI AMB ARRÒS INTEGRAL	FILET DE PEIX AMB LLIMONA I XIPS DE VERDURES	MANDONGUILLES AMB SALSA DE VERDURES I CUSCÚS
FRUITA	FRUITA	IOGURT	FRUITA	MACEDÒNIA
DILLUNS 21	DIMARTS 22	DIMECRES 23	DIJOUS 24	DIVENDRES 25
OUS FARCITS DE TONYINA AMB CARROTA, OLIVES I TOMATA	AMANIDA DE POMA I MANGO	CONSOMÉ DE VERDURES	ARRÒS AMB SALSA DE REMOLATXA	VICHYSOISE
ESPAGUETIS AMB PESTO	BOTIFARRA AMB MONGETES SEQUES	ESTOFAT DE VEDELLA I QUADRETS DE TRUMFES	FILET DE PEIX CRUIXENT AMB ENCIAM I OLIVES	POLLASTRE EN ADOB AMB PASTA PETITA
FRUITA	IOGURT	FRUITA	FRUITA	FRUITA
DILLUNS 28	DIMARTS 29	DIMECRES 30	DIJOUS 1	DIVENDRES 2
TOMATA I MOZZARELLA	MENÚ MEXICÀ AMANIDA AMB GUACAMOLE I BASTONETS	AMANIDA AMB TARONJA	CIGRONS AMB VERDURES	CREMA DE CARABASSÓ
PEIX AMB ALL I JULIVERT AMB TRUMFES FREGIDES	FAJITAS AMB TIRES DE POLLASTRE	MACARRONS INTEGRALS A LA BOLONYESA	LLOM ARREBOSSAT AMB CARROTA RATLLADA	VEDELLA ROSTIDA AMB SALSA D'OLIVES I ARRÒS
FRUITA	FRUITA	IOGURT AMB FIDEUS DE XOCOLATA	FRUITA	FRUITA

- ♦ Pa de forner inclòs (blanc o integral)
- ♦ Oli d'oliva per cuinar i amanir
- ♦ Fruita de temporada i de proximitat
- ♦ Cuina casolana elaborada al centre
- ♦ Peixos habituals: lluç, bacallà, sípia i salmó
- ♦ Menú subjecte a canvis en cas d'imprevist



Producte ecològic



Carn d'Andorra



Alt en fibra