

MENÚ DE CALOR-FRED SETEMBRE-DESEMBRE CURS 2026-27

Nota important: Els menjars que contenen substàncies que poden causar al·lèrgies o intoleràncies estan assenyalats amb número al costat, segons indica l'annex II, del reglament Europeu (UE) núm. 1169/2011 del parlament europeu i del Consell de dia 25 d'octubre del 2011. Llegenda: **Substàncies presents** (1) Gluten, (2) Llet/làctic, (3) Ous, (4) Peix, (8) Soja, Sulfits; Substàncies NO presents (5) Marisc, (6) Fruita seca, (7) Api, (9) Cacauet, (10) Sèsam, (11) Mostassa, (12) Tramussos, (13) Mol·luscs. | DIETISTA-NUTRICIONISTA: MARIA BLANQUER GENOVART Col. Núm. CAT000056 |

SETEMBRE (MENÚ CALOR)		Dilluns 14	Dimarts 15	Dimecres 16	Dijous 17	Divendres 18
TRITURAT	PLAT ÚNIC	Puré de verdures amb patata i mongetes	Puré de verdures amb patata i ou (3)	Puré de verdures amb patata i peix (4)	Puré de verdures amb mongetes	Puré de verdures amb patata i pollastre
SÒLID	1R PLAT	Verdures de temporada amb patata	Espirals amb salsa de remolatxa (1)	Arròs de peix amb verdures (4)	Cuinat de mongetes amb verdures de temporada	Amanida de l'hort
	2N PLAT	Hamburguesa vegetal a la planxa o forn amb amanida	Truita francesa amb amanida (3)			Escaldums de pollastre amb verdures i patata
POSTRES		Fruita del temps	Fruita del temps	logurt natural sense sucre (2)	Fruita del temps	Fruita del temps

MENÚ ADAPTAT	TRITURAT	PLAT ÚNIC	Puré de verdures amb patata i mongetes	Puré de verdures amb patata i ciurons	Puré de verdures amb patata i lleties	Puré de verdures amb mongetes	Puré de verdures amb patata i ciurons
	1R PLAT	Verdures de temporada amb patata	Espirals amb salsa de remolatxa	Arròs amb lleties i verdures	Cuinat de mongetes amb verdures de temporada	Amanida de l'hort	
	2N PLAT	Hamburguesa vegetal a la planxa o forn amb amanida	Truita de farina de ciuró amb amanida				Ciurons amb verdures i patata
POSTRES		Fruita del temps	Fruita del temps	logurt vegetal natural sense sucre (8) o compota	Fruita del temps	Fruita del temps	

MENÚ DE CALOR-FRED SETEMBRE-DESEMBRE CURS 2026-27

Nota important: Els menjars que contenen substàncies que poden causar al·lèrgies o intoleràncies estan assenyalats amb número al costat, segons indica l'annex II, del reglament Europeu (UE) núm. 1169/2011 del parlament europeu i del Consell de dia 25 d'octubre del 2011. Llegenda: **Substàncies presents** (1) Gluten, (2) Llet/làctic, (3) Ous, (4) Peix, (8) Soja, Sulfits; Substàncies NO presents (5) Marisc, (6) Fruita seca, (7) Api, (9) Cacauet, (10) Sèsam, (11) Mostassa, (12) Tramussos, (13) Mol·luscs. [DIETISTA-NUTRICIONISTA: MARIA BLANQUER GENOART Col. Núm. CAT000056]

SETEMBRE (MENÚ CALOR)		Dilluns 21	Dimarts 22	Dimecres 23	Dijous 24	Divendres 25
TRITURAT	PLAT ÚNIC	Puré de carabassó amb patata i ou (3)	Puré de ciurons i verdura	Puré de verdures amb patata i peix (4)	Puré de pastanaga, ceba i llenties	Puré de verdures, patata i vedella o me
	1R PLAT	Arròs amb carabassó i truita (3)	Cuinat de ciurons amb verdures de temporada	Verdures de temporada amb patata	Macarrons bolonyesa de llenties (1)	Amanida de l'hort
SÒLID	2N PLAT			Peix a la planxa o forn amb amanida (4)		Estofat de me o vedella amb verdures i patata
POSTRES		Fruita del temps	Fruita del temps	Fruita del temps	logurt natural sense sucre (2)	Fruita del temps

MENÚ ADAPTAT	TRITURAT	PLAT ÚNIC	Puré de carabassó amb patata i ciurons	Puré de ciurons i verdura	Puré de verdures amb patata i mongetes	Puré de pastanaga, ceba i llenties	Puré de verdures amb patata i mongetes
	1R PLAT		Arròs amb carabassó i truita de farina de ciuró	Cuinat de ciurons amb verdures de temporada	Verdures de temporada amb patata	Macarrons bolonyesa de llenties	Amanida de l'hort
	2N PLAT				Hamburguesa vegetal a la planxa o forn amb amanida		Estofat de mongetes amb verdures i patata
	POSTRES		Fruita del temps	Fruita del temps	Fruita del temps	logurt vegetal natural sense sucre (8) o compota	Fruita del temps

MENÚ DE CALOR-FRED SETEMBRE-DESEMBRE CURS 2026-27

Nota important: Els menjars que contenen substàncies que poden causar al·lèrgies o intoleràncies estan assenyalats amb número al costat, segons indica l'annex II, del reglament Europeu (UE) núm. 1169/2011 del parlament europeu i del Consell de dia 25 d'octubre del 2011. Llegenda: **Substàncies presents** (1) Gluten, (2) Llet/làctic, (3) Ous, (4) Peix, (8) Soja, Sulfits; Substàncies NO presents (5) Marisc, (6) Fruita seca, (7) Api, (9) Cacauet, (10) Sèsam, (11) Mostassa, (12) Tramussos, (13) Mol·luscs. [DIETISTA-NUTRICIONISTA: MARIA BLANQUER GENOART Col. Núm. CAT000056]

SETEMBRE-OCTUBRE		Dilluns 28	Dimarts 29	Dimecres 30	Dijous 1	Divendres 2	
TRITURAT	PLAT ÚNIC	Puré de verdures amb llenties	Puré amb carabassó amb patata i ou (3)	Puré de verdures amb patata i peix (4)	Puré de ciurons i verdura	Puré de verdures amb carabassó i pollastre	
SÒLID	1R PLAT	Cuinat de llenties amb verdures de temporada	Arròs amb verdures de temporada	Sopa de brou vegetal amb pasta (1)	Cuinat de ciurons amb verdures de temporada	Crema de verdures	
	2N PLAT	Truita amb amanida (3)			Peix al forn amb verdures de temporada i patates (4)	Pollastre amb salsa de pastanaga	
POSTRES		Fruita del temps	Fruita del temps	logurt natural sense sucre (2)	Fruita del temps	Fruita del temps	
MENÚ ADAPTAT	TRITURAT	PLAT ÚNIC	Puré de verdures amb llenties	Puré amb carabassó amb patata i ciurons	Puré de verdures amb patata i mongetes	Puré de ciurons i verdura	Puré de verdures amb carabassó i llenties
	SÒLID	1R PLAT	Cuinat de llenties amb verdures de temporada	Arròs amb verdures de temporada	Sopa de brou vegetal amb pasta (1)	Cuinat de ciurons amb verdures de temporada	Crema de verdures
		2N PLAT	Truita de farina de ciuró amb amanida			Paté de mongetes amb verdures de temporada i patates	Llenties amb salsa de pastanaga
	POSTRES		Fruita del temps	Fruita del temps	logurt vegetal natural sense sucre (8) o compota	Fruita del temps	Fruita del temps

MENÚ DE CALOR-FRED SETEMBRE-DESEMBRE CURS 2026-27

Nota important: Els menjars que contenen substàncies que poden causar al·lèrgies o intoleràncies estan assenyalats amb número al costat, segons indica l'annex II, del reglament Europeu (UE) núm. 1169/2011 del parlament europeu i del Consell de dia 25 d'octubre del 2011. Llegenda: **Substàncies presents** (1) Gluten, (2) Llet/làctic, (3) Ous, (4) Peix, (8) Soja, Sulfits; Substàncies NO presents (5) Marisc, (6) Fruita seca, (7) Api, (9) Cacauet, (10) Sèsam, (11) Mostassa, (12) Tramussos, (13) Mol·luscs. | DIETISTA-NUTRICIONISTA: MARIA BLANQUER GENOVART Col. Núm. CAT000056 |

OCTUBRE		Dilluns 5	Dimarts 6	Dimecres 7	Dijous 8	Divendres 9	
TRITURAT	PLAT ÚNIC	Puré de verdures amb patata i ou (3)	Puré de ciurons i verdura	Puré de verdures amb patata i peix (4)	Puré de mongetes amb ceba, porro i carabassó	Puré de verdures, patata i me o vedella	
SÒLID	1R PLAT	Arròs a les tres verdures amb ou (3)	Cuinat de ciurons amb verdures de temporada	Crema de carabassó o carabassa	Cuinat de llegum amb verdures de temporada	Amanida de l’hort	
	2N PLAT	Peix a la planxa o forn amb amanida (4)			Pasta bolonyesa de me o vedella (1)		
POSTRES		Fruita del temps	Fruita del temps	Fruita del temps	logurt natural sense sucre (2)	Fruita del temps	
MENÚ ADAPTAT	TRITURAT	PLAT ÚNIC	Puré de verdures amb patata i llenties	Puré de ciurons i verdura	Puré de verdures amb patata i llenties	Puré de mongetes amb ceba, porro i carabassó	Puré de verdures, patata i ciurons
	SÒLID	1R PLAT	Arròs a les tres verdures amb truita de farina de ciuró	Cuinat de ciurons amb verdures de temporada	Crema de carabassó o carabassa	Cuinat de mongetes amb verdures de temporada	Amanida de l’hort
		2N PLAT	Hamburguesa de llegum a la planxa o forn amb amanida			Pasta bolonyesa de llenties	
POSTRES		Fruita del temps	Fruita del temps	Fruita del temps	logurt vegetal natural sense sucre (8) o compota	Fruita del temps	

MENÚ DE CALOR-FRED SETEMBRE-DESEMBRE CURS 2026-27

Nota important: Els menjars que contenen substàncies que poden causar al·lèrgies o intoleràncies estan assenyalats amb número al costat, segons indica l'annex II, del reglament Europeu (UE) núm. 1169/2011 del parlament europeu i del Consell de dia 25 d'octubre del 2011. Llegenda: **Substàncies presents** (1) Gluten, (2) Llet/làctic, (3) Ous, (4) Peix, (8) Soja, Sulfits; Substàncies NO presents (5) Marisc, (6) Fruita seca, (7) Api, (9) Cacauet, (10) Sèsam, (11) Mostassa, (12) Tramussos, (13) Mol·luscs. [DIETISTA-NUTRICIONISTA: MARIA BLANQUER GENOVART Col. Núm. CAT000056]

OCTUBRE		Dilluns 12	Dimarts 13	Dimecres 14	Dijous 15	Divendres 16
TRITURAT	PLAT ÚNIC	F	Puré de verdures amb patata i ou (3)	Puré de verdures amb patata i peix (4)	Puré de verdures amb mongetes	Puré de verdures amb patata i pollastre
	1R PLAT	E	Espirals amb salsa de remolatxa (1)	Arròs de peix amb verdures (4)	Cuinat de mongetes amb verdures de temporada	Amanida de l'hort
SÒLID	2N PLAT	S Fruita del temps	Truita francesa amb amanida (3)			Escaldums de pollastre amb verdures i patata
POSTRES			Fruita del temps	logurt natural sense sucre (2)	Fruita del temps	Fruita del temps
MENÚ ADAPTAT	TRITURAT	T	Puré de verdures amb patata i ciurons	Puré de verdures amb patata i llenties	Puré de verdures amb mongetes	Puré de verdures amb patata i ciurons
	1R PLAT	I	Espirals amb salsa de remolatxa	Arròs amb llenties i verdures	Cuinat de mongetes amb verdures de temporada	Amanida de l'hort
	2N PLAT	U Fruita del temps	Truita de farina de ciuró amb amanida			Ciurons amb verdures i patata
	POSTRES		Fruita del temps	logurt vegetal natural sense sucre (8) o compota	Fruita del temps	Fruita del temps

MENÚ DE CALOR-FRED SETEMBRE-DESEMBRE CURS 2026-27

Nota important: Els menjars que contenen substàncies que poden causar al·lèrgies o intoleràncies estan assenyalats amb número al costat, segons indica l'annex II, del reglament Europeu (UE) núm. 1169/2011 del parlament europeu i del Consell de dia 25 d'octubre del 2011. Llegenda: **Substàncies presents** (1) Gluten, (2) Llet/làctic, (3) Ous, (4) Peix, (8) Soja, Sulfits; Substàncies NO presents (5) Marisc, (6) Fruita seca, (7) Api, (9) Cacauet, (10) Sèsam, (11) Mostassa, (12) Tramussos, (13) Mol·luscs. | DIETISTA-NUTRICIONISTA: MARIA BLANQUER GENOVART Col. Núm. CAT000056 |

OCTUBRE		Dilluns 19	Dimarts 20	Dimecres 21	Dijous 22	Divendres 23
TRITURAT	PLAT ÚNIC	Puré de carabassó amb patata i ou (3)	Puré de ciurons i verdura	Puré de verdures amb patata i peix (4)	Puré de pastanaga, ceba i llenties	Puré de verdures, patata i vedella o me
SÒLID	1R PLAT	Arròs amb carabassó i truita (3)	Cuinat de ciurons amb verdures de temporada	Verdures de temporada amb patata	Macarrons bolonyesa de llenties (1)	Amanida de l'hort
	2N PLAT	Peix a la planxa o forn amb amanida (4)				Estofat de me o vedella amb verdures i patata
POSTRES		Fruita del temps	Fruita del temps	Fruita del temps	logurt natural sense sucre (2)	Fruita del temps

MENÚ ADAPTAT	TRITURAT	PLAT ÚNIC	Puré de carabassó amb patata i ciurons	Puré de ciurons i verdura	Puré de verdures amb patata i mongetes	Puré de pastanaga, ceba i llenties	Puré de verdures amb patata i mongetes
	1R PLAT	Arròs amb carabassó i truita de farina de ciuró	Cuinat de ciurons amb verdures de temporada	Verdures de temporada amb patata	Macarrons bolonyesa de llenties	Amanida de l'hort	
	2N PLAT				Hamburguesa vegetal a la planxa o forn amb amanida	Estofat de mongetes amb verdures i patata	
POSTRES		Fruita del temps	Fruita del temps	Fruita del temps	logurt vegetal natural sense sucre (8) o compota	Fruita del temps	

MENÚ DE CALOR-FRED SETEMBRE-DESEMBRE CURS 2026-27

Nota important: Els menjars que contenen substàncies que poden causar al·lèrgies o intoleràncies estan assenyalats amb número al costat, segons indica l'annex II, del reglament Europeu (UE) núm. 1169/2011 del parlament europeu i del Consell de dia 25 d'octubre del 2011. Llegenda: **Substàncies presents** (1) Gluten, (2) Llet/làctic, (3) Ous, (4) Peix, (8) Soja, Sulfits; Substàncies NO presents (5) Marisc, (6) Fruita seca, (7) Api, (9) Cacauet, (10) Sèsam, (11) Mostassa, (12) Tramussos, (13) Mol·luscs. [DIETISTA-NUTRICIONISTA: MARIA BLANQUER GENOVART Col. Núm. CAT000056]

OCTUBRE		Dilluns 26	Dimarts 27	Dimecres 28	Dijous 29	Divendres 30	
TRITURAT	PLAT ÚNIC	Puré amb pastanaga, ceba i llenties	Puré de pastanaga, moniato i pollastre	Puré de llegum amb carabassa i ceba	Puré de verdures amb patata i peix (4)	Puré de verdures, patata i vedella o me	
	1R PLAT	Cuinat de llenties amb verdures de temporada	Arròs amb verdures de temporada	Cuinat de llegum amb verdures de temporada	Peix al forn amb verdures de temporada i patates (4)	Amanida de l’hort	
SÒLID	2N PLAT	Truita a la francesa amb enciam (3)				Pasta amb bolonyesa de me o vedella	
	POSTRES	Fruita del temps	Fruita del temps	Fruita del temps	logurt natural sense sucre (2)	Fruita del temps	
MENÚ ADAPTAT	TRITURAT	PLAT ÚNIC	Puré amb pastanaga, ceba i llenties	Puré de pastanaga, moniato i ciurons	Puré de llegum amb carabassa i ceba	Puré de verdures amb patata i mongetes	Puré de verdures amb patata i llenties
	SÒLID	1R PLAT	Cuinat de llenties amb verdures de temporada	Arròs amb verdures de temporada	Cuinat de llegum amb verdures de temporada	Paté de mongetes amb verdures de temporada i patates	Amanida de l’hort
		2N PLAT	Truita de farina de ciurons amb enciam				Pasta sense gluten amb bolonyesa de llenties
	POSTRES	Fruita del temps	Fruita del temps	Fruita del temps	logurt vegetal natural sense sucre (8) o compota	Fruita del temps	

MENÚ DE CALOR-FRED SETEMBRE-DESEMBRE CURS 2026-27

Nota important: Els menjars que contenen substàncies que poden causar al·lèrgies o intoleràncies estan assenyalats amb número al costat, segons indica l'annex II, del reglament Europeu (UE) núm. 1169/2011 del parlament europeu i del Consell de dia 25 d'octubre del 2011. Llegenda: **Substàncies presents** (1) Gluten, (2) Llet/làctic, (3) Ous, (4) Peix, (8) Soja, Sulfits; Substàncies NO presents (5) Marisc, (6) Fruita seca, (7) Api, (9) Cacauet, (10) Sèsam, (11) Mostassa, (12) Tramussos, (13) Mol·luscs. [DIETISTA-NUTRICIONISTA: MARIA BLANQUER GENOVART Col. Núm. CAT000056]

NOVEMBRE (MENÚ FRED)		Dilluns 2	Dimarts 3	Dimecres 4	Dijous 5	Divendres 6
TRITURAT	PLAT ÚNIC	Puré de carabassó amb patata i ou (3)	Puré de mongetes amb ceba, porro i carabassó	Puré de pastanaga amb porro, patata i peix (4)	Puré de carabassa, pastanaga i llenties	Puré de patata, pastanaga, ceba i pollastre
	1R PLAT	Crema de nap i pastanaga	Amanida de l'hort	Paella de verdures i peix (4)	Cuinat de llenties amb verdures de temporada i moniato	Pasta amb salsa de carabassa i pollastre (1)
SÒLID	2N PLAT	Truita de patata amb porro (3)	Cuinat de mongetes amb verdures de temporada			
POSTRES		Fruita del temps	Fruita del temps	logurt natural sense sucre (2)	Fruita del temps	Fruita del temps

MENÚ ADAPTAT	TRITURAT	PLAT ÚNIC	Puré de carabassó amb patata i ciurons	Puré de mongetes amb ceba, porro i carabassó	Puré de pastanaga amb porro, patata i llegum	Puré de carabassa, pastanaga i llenties	Puré de patata, pastanaga, ceba i ciurons
		1R PLAT	Crema de nap i pastanaga	Amanida de l'hort	Paella de verdures i paté de llegum	Cuinat de llenties amb verdures de temporada i moniato	Pasta sense gluten amb salsa de carabassa i ciurons
	SÒLID	2N PLAT	Truita de patata i porro amb farina de ciurons	Cuinat de mongetes amb verdures de temporada			
	POSTRES		Fruita del temps	Fruita del temps	logurt vegetal natural sense sucres (8) o compota	Fruita del temps	Fruita del temps

MENÚ DE CALOR-FRED SETEMBRE-DESEMBRE CURS 2026-27

Nota important: Els menjars que contenen substàncies que poden causar al·lèrgies o intoleràncies estan assenyalats amb número al costat, segons indica l'annex II, del reglament Europeu (UE) núm. 1169/2011 del parlament europeu i del Consell de dia 25 d'octubre del 2011. Llegendes: **Substàncies presents** (1) Gluten, (2) Llet/làctic, (3) Ous, (4) Peix, (8) Soja, Sulfits; Substàncies NO presents (5) Marisc, (6) Fruita seca, (7) Api, (9) Cacauet, (10) Sèsam, (11) Mostassa, (12) Tramussos, (13) Mol·luscs. | DIETISTA-NUTRICIONISTA: MARIA BLANQUER GENOVART Col. Núm. CAT000056 |

NOVEMBRE		Dilluns 9	Dimarts 10	Dimecres 11	Dijous 12	Divendres 13	
TRITURAT	PLAT ÚNIC	Puré amb carabassa, porro i llenties	Puré de pastanaga, patata i ou (3)	Puré de nap, ceba, patata i peix (4)	Puré de ciurons amb ceba, pastanaga i col	Puré de carabassa, porro, patata i vedella o me	
	1R PLAT	Cuinat de llenties amb verdures de temporada	Pasta amb salsa de colflori i bledes (1)	Sopa de verdures de temporada amb arròs	Cuinat de ciurons amb verdures de temporada	Estofat de me o vedella amb patates i verdures	
SÒLID	2N PLAT		Truita a la francesa amb amanida (3)	Peix al forn amb verdures de temporada i patates (4)			
	POSTRES	Fruita del temps	Fruita del temps	Fruita del temps	Fruita del temps	logurt natural sense sucre (2)	
MENÚ ADAPTAT	TRITURAT	PLAT ÚNIC	Puré amb carabassa, porro i llenties	Puré de pastanaga, patata i llegums	Puré de nap, ceba, patata i mongeta	Puré de ciurons amb ceba, pastanaga i col	Puré de patata amb carabassa i llegums
	1R PLAT	Cuinat de llenties amb verdures de temporada	Pasta sense gluten amb salsa de colflori i bledes	Sopa de verdures de temporada amb arròs	Cuinat de ciurons amb verdures de temporada	Estofat de llegums amb patates i verdures	
	SÒLID	2N PLAT		Truita de farina de ciurons amb amanida	Hamburguesa vegetal amb guarnició		
	POSTRES	Fruita del temps	Fruita del temps	Fruita del temps	Fruita del temps	logurt vegetal natural sense sucres (8) o compota	

MENÚ DE CALOR-FRED SETEMBRE-DESEMBRE CURS 2026-27

Nota important: Els menjars que contenen substàncies que poden causar al·lèrgies o intoleràncies estan assenyalats amb número al costat, segons indica l'annex II, del reglament Europeu (UE) núm. 1169/2011 del parlament europeu i del Consell de dia 25 d'octubre del 2011. Llegenda: **Substàncies presents** (1) Gluten, (2) Llet/làctic, (3) Ous, (4) Peix, (8) Soja, Sulfits; Substàncies NO presents (5) Marisc, (6) Fruita seca, (7) Api, (9) Cacauet, (10) Sèsam, (11) Mostassa, (12) Tramussos, (13) Mol·luscs. [DIETISTA-NUTRICIONISTA: MARIA BLANQUER GENOART Col. Núm. CAT000056]

NOVEMBRE		Dilluns 16	Dimarts 17	Dimecres 18	Dijous 19	Divendres 20
TRITURAT	PLAT ÚNIC	Purè de patata, pastanaga, ceba i pollastre	Purè de pastanaga, ceba i llenties	Purè de carabassa amb patata i peix (4)	Purè de mongetes, colrave, ceba i porro	Purè de verdures amb patata i pollastre
	1R PLAT	Arròs tres verdures i truita (3)	Pasta amb bolonyesa de llenties (1)	Crema de carabassa i colflori	Cuinat de mongetes amb verdures de temporada	Amanida de l'hort
SÒLID	2N PLAT	Peix a la planxa o forn amb amanida (4)				Escaldums de pollastre amb verdures i patata
POSTRES		Fruita del temps	logurt natural sense sucre (2)	Fruita del temps	Fruita del temps	Fruita del temps

MENÚ ADAPTAT	TRITURAT	PLAT ÚNIC	Purè de patata, pastanaga, ceba i ciuró	Purè de pastanaga, ceba i llenties	Purè de patata amb carabassa i llegums	Purè de mongetes amb colrave, ceba i porro	Purè de verdures, patata i ciurons
	SÒLID	1R PLAT	Arròs tres verdures i Truita de farina de ciurons	Pasta sense gluten amb bolonyesa de llenties	Crema de carabassa i colflori	Cuinat de mongetes amb verdures de temporada	Amanida de l'hort
		2N PLAT	Hamburguesa vegetal a la planxa o forn amb amanida				Ciurons amb verdures i patata
	POSTRES		Fruita del temps	logurt vegetal natural sense sucres (8) o compota	Fruita del temps	Fruita del temps	Fruita del temps

MENÚ DE CALOR-FRED SETEMBRE-DESEMBRE CURS 2026-27

Nota important: Els menjars que contenen substàncies que poden causar al·lèrgies o intoleràncies estan assenyalats amb número al costat, segons indica l'annex II, del reglament Europeu (UE) núm. 1169/2011 del parlament europeu i del Consell de dia 25 d'octubre del 2011. Llegendes: **Substàncies presents** (1) Gluten, (2) Llet/làctic, (3) Ous, (4) Peix, (8) Soja, Sulfits; Substàncies NO presents (5) Marisc, (6) Fruita seca, (7) Api, (9) Cacauet, (10) Sèsam, (11) Mostassa, (12) Tramussos, (13) Mol·luscs. [DIETISTA-NUTRICIONISTA: MARIA BLANQUER GENOVART Col. Núm. CAT000056]

NOVEMBRE		Dilluns 23	Dimarts 24	Dimecres 25	Dijous 26	Divendres 27
TRITURAT	PLAT ÚNIC	Puré amb pastanaga, ceba i llenties	Puré de pastanaga, moniato i pollastre	Puré de patata, amb mongeta tendra, porro i peix (4)	Puré de ciurons amb carabassa i ceba	Puré amb carabassa, porro, patata i vedella o me
	1R PLAT	Cuinat de llenties amb verdures de temporada	Arròs amb verdures de temporada	Peix al forn amb verdures de temporada i patates (4)	Cuinat de ciurons amb verdures de temporada	Amanida de l'hort
SÒLID	2N PLAT	Trita a la francesa amb enciam (3)				Pasta amb bolonyesa de me o vedella i verdures
POSTRES		Fruita del temps	Fruita del temps	logurt natural sense sucre (2)	Fruita del temps	Fruita del temps

MENÚ ADAPTAT	TRITURAT	PLAT ÚNIC	Puré amb pastanaga, ceba i llenties	Puré de pastanaga, moniato i ciurons	Puré de patata amb mongeta tendra porro i mongetes	Puré de ciurons amb carabassa i ceba	Puré amb carabassa, porro, patata i llenties
	1R PLAT	Cuinat de llenties amb verdures de temporada	Arròs amb verdures de temporada	Paté de mongetes amb verdures de temporada i patates	Cuinat de ciurons amb verdures de temporada	Amanida de l'hort	
	2N PLAT	Trita de farina de ciurons amb enciam				Pasta sense gluten amb bolonyesa de llenties i verdures	
	POSTRES	Fruita del temps	Fruita del temps	logurt vegetal natural sense sucres (8) o compota	Fruita del temps	Fruita del temps	

MENÚ DE CALOR-FRED SETEMBRE-DESEMBRE CURS 2026-27

Nota important: Els menjars que contenen substàncies que poden causar al·lèrgies o intoleràncies estan assenyalats amb número al costat, segons indica l'annex II, del reglament Europeu (UE) núm. 1169/2011 del parlament europeu i del Consell de dia 25 d'octubre del 2011. Llegenda: **Substàncies presents** (1) Gluten, (2) Llet/làctic, (3) Ous, (4) Peix, (8) Soja, Sulfits; Substàncies NO presents (5) Marisc, (6) Fruita seca, (7) Api, (9) Cacauet, (10) Sèsam, (11) Mostassa, (12) Tramussos, (13) Mol·luscs. |DIETISTA-NUTRICIONISTA: MARIA BLANQUER GENOVART Col. Núm. CAT000056|

NOVEMBRE-DESEMBRE		Dilluns 30	Dimarts 1	Dimecres 2	Dijous 3	Divendres 4
TRITURAT	PLAT ÚNIC	Puré amb nap, pastanaga, porro, patata i ou (3)	Puré de carabassa, pastanaga i llenties	Puré de pastanaga amb porro, patata i peix (4)	Puré de mongetes amb ceba, porro i colrave	Puré de patata, pastanaga, ceba i pollastre
	1R PLAT	Crema de nap i pastanaga	Cuinat de llenties amb verdures de temporada i moniato	Paella de verdures i peix (4)	Amanida de l’hort	Pasta amb salsa de carabassa i pollastre (1)
SÒLID	2N PLAT	Truita de patata amb porro (3)			Cuinat de mongetes amb verdures de temporada	
	POSTRES	Fruita del temps	Fruita del temps	logurt natural sense sucre (2)	Fruita del temps	Fruita del temps

MENÚ ADAPTAT	TRITURAT	PLAT ÚNIC	Puré amb nap, pastanaga, porro, patata i ciuró	Puré de carabassa, pastanaga i llenties	Puré de pastanaga amb porro, patata i llegum	Puré de mongetes amb ceba, porro i colrave	Puré de patata, pastanaga, ceba i ciurons
	SÒLID	1R PLAT	Crema de nap i pastanaga	Cuinat de llenties amb verdures de temporada i moniato	Paella de verdures i llegum	Amanida de l’hort	Pasta sense gluten amb salsa de carabassa i ciurons
		2N PLAT	Truita de farina de ciurons amb patata i porro			Cuinat de mongetes amb verdures de temporada	
	POSTRES	Fruita del temps	Fruita del temps	logurt vegetal natural sense sucre (8) o compota	Fruita del temps	Fruita del temps	

MENÚ DE CALOR-FRED SETEMBRE-DESEMBRE CURS 2026-27

Nota important: Els menjars que contenen substàncies que poden causar al·lèrgies o intoleràncies estan assenyalats amb número al costat, segons indica l'annex II, del reglament Europeu (UE) núm. 1169/2011 del parlament europeu i del Consell de dia 25 d'octubre del 2011. Llegendra: **Substàncies presents** (1) Gluten, (2) Llet/làctic, (3) Ous, (4) Peix, (8) Soja, Sulfits; Substàncies NO presents (5) Marisc, (6) Fruita seca, (7) Api, (9) Cacauet, (10) Sèsam, (11) Mostassa, (12) Tramussos, (13) Mol·luscs. | DIETISTA-NUTRICIONISTA: MARIA BLANQUER GENOART Col. Núm. CAT000056 |

DESEMBRE		Dilluns 7	Dimarts 8	Dimecres 9	Dijous 10	Divendres 11
TRITURAT	PLAT ÚNIC	F	F	Puré de carabassó, ceba, patata i peix (4)	Puré de ciurons amb ceba, pastanaga i col	Puré de carabassó, porro, patata i vedella o me
	1R PLAT	E	E	Sopa de verdures de temporada amb arròs	Cuinat de ciurons amb verdures de temporada	Estofat de me o vedella amb patates i verdures
SÒLID	2N PLAT	Trita a la francesa amb amanida (3)		Peix al forn amb verdures de temporada i patates		
		S	S			
POSTRES				Fruita del temps	Fruita del temps	logurt natural sense sucre (2)
MENÚ ADAPTAT	TRITURAT	T	T	Puré de carabassó, ceba, patata i mongeta	Puré de ciurons amb ceba, pastanaga i col	Puré de patata amb carabassó i llegums
	1R PLAT	I	I	Sopa de verdures de temporada amb arròs	Cuinat de ciurons amb verdures de temporada	Arròs amb verdures i paté de llegums
	SÒLID	U	U	Hamburguesa vegetal amb guarnició		
POSTRES				Fruita del temps	logurt vegetal natural sense sucres (8) o compota	Fruita del temps

MENÚ DE CALOR-FRED SETEMBRE-DESEMBRE CURS 2026-27

Nota important: Els menjars que contenen substàncies que poden causar al·lèrgies o intoleràncies estan assenyalats amb número al costat, segons indica l'annex II, del reglament Europeu (UE) núm. 1169/2011 del parlament europeu i del Consell de dia 25 d'octubre del 2011. Llegendes: **Substàncies presents** (1) Gluten, (2) Llet/làctic, (3) Ous, (4) Peix, (8) Soja, Sulfits; Substàncies NO presents (5) Marisc, (6) Fruita seca, (7) Api, (9) Cacauet, (10) Sèsam, (11) Mostassa, (12) Tramussos, (13) Mol·luscs. |DIETISTA-NUTRICIONISTA: MARIA BLANQUER GENOVART Col. Núm. CAT000056|

DESEMBRE		Dilluns 14	Dimarts 15	Dimecres 16	Dijous 17	Divendres 18	
TRITURAT	PLAT ÚNIC	Puré de patata, pastanaga, ceba i pollastre	Puré de pastanaga, ceba i llenties	Puré de carabassa amb patata i peix (4)	Puré de mongetes, colrave, ceba i porro	Puré de verdures, patata i vedella o me	
	1R PLAT	Arròs tres verdures i truita (3)	Pasta amb bolonyesa de llenties (1)	Crema de carabassa i colflori	Cuinat de mongetes amb verdures de temporada	Estofat de vedella o me amb patates i verdures	
SÒLID	2N PLAT	Peix a la planxa o forn amb amanida (4)					
	POSTRES	Fruita del temps	logurt natural sense sucre (2)	Fruita del temps	Fruita del temps	Fruita del temps	
MENÚ ADAPTAT	TRITURAT	PLAT ÚNIC	Puré de patata, pastanaga, ceba i ciuró	Puré de pastanaga, ceba i llenties	Puré de patata amb carabassa i llegums	Puré de mongetes amb colrave, ceba i porro	Puré de nap, porro, patata i llegums
		1R PLAT	Arròs tres verdures i Truita de farina de ciurons	Pasta sense gluten amb bolonyesa de llenties	Crema de carabassa i colflori	Cuinat de mongetes amb verdures de temporada	Amanida de l’hort
	SÒLID	2N PLAT	Hamburguesa vegetal a la planxa o forn amb amanida				Estofat de llegums amb patates i verdures
		POSTRES	Fruita del temps	logurt vegetal natural sense sucre (8) o compota	Fruita del temps	Fruita del temps	Fruita del temps

MENÚ DE CALOR-FRED SETEMBRE-DESEMBRE CURS 2026-27

Nota important: Els menjars que contenen substàncies que poden causar al·lèrgies o intoleràncies estan assenyalats amb número al costat, segons indica l'annex II, del reglament Europeu (UE) núm. 1169/2011 del parlament europeu i del Consell de dia 25 d'octubre del 2011. Llegenda: **Substàncies presents** (1) Gluten, (2) Llet/làctic, (3) Ous, (4) Peix, (8) Soja, Sulfits; Substàncies NO presents (5) Marisc, (6) Fruita seca, (7) Api, (9) Cacauet, (10) Sèsam, (11) Mostassa, (12) Tramussos, (13) Mol·luscs. |DIETISTA-NUTRICIONISTA: MARIA BLANQUER GENOVART Col. Núm. CAT000056|

DESEMBRE		Dilluns 21	Dimarts 22	Dimecres 23	Dijous 24	Divendres 25
TRITURAT	PLAT ÚNIC	Puré amb pastanaga, ceba i lleties	Puré de pastanaga, moniato i pollastre			
SÒLID	1R PLAT	Cuinat de lleties amb verdures de temporada	Arròs amb verdures de temporada			
	2N PLAT		Truita a la francesa amb enciam (3)			logurt sense sucre (2)
POSTRES		Fruita del temps	Fruita del temps			

MENÚ ADAPTAT	TRITURAT	PLAT ÚNIC	Puré amb pastanaga, ceba i lleties	Puré de pastanaga, moniato i ciurons	Puré de patata amb bròquil porro i mongetes	Puré de ciurons amb carabassa i ceba	Puré carabassó, porro, patata i llegums
	1R PLAT	Cuinat de lleties amb verdures de temporada	Arròs amb verdures de temporada				
	2N PLAT			Truita de farina de ciurons amb enciam			
POSTRES		Fruita del temps	Fruita del temps				

 **DINAR ESPECIAL DE NADAL:** cada centre determinarà quin dels dos dies assenyalats amb aquest símbol celebra el *DINAR DE NADAL* que consistirà principalment en un primer plat segons elecció de centre i de segon neules artesanals. Per a informació més detallada consultau amb l'escola d'infants.

MENÚ DE CALOR-FRED

SETEMBRE-DESEMBRE

CURS 2026-27

Propostes de sopar per complementar el dinar

Si has dinat...	Pots sopar...
 Hortalisses	 Hortalisses
 Llegum	 Llegum, peix, ou o carn
 Peix	 Llegum, ou o carn
 Ou	 Llegum, peix o carn
 Carn	 Llegum, peix o ou
 Patata o moniato	 Pasta, arròs, pa o altres cereals
 Pasta, arròs, pa o altres cereals	 Patata, moniato o cereals diferents
 Fruita fresca	 Fruita fresca
 Altres	 Fruita fresca

