



OCTUBRE 2023



DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES	VALORACIÓ			
2	3	4	5	6				
Encisam, tomata, remolatxa i dacsa Pasta integral napolitana [1][3][6] [10][12] Truita de carabasseta blanca [3] Pa integral i fruita [1]	Mezclum, tomata, poma i carlota Llentilles eco amb porro [1][6] Bunyols de bacallà [3][4] Quètxup casolà [6] Pa integral i fruita [1]	Encisam, tomata i carlota Sopa de gallina amb fideu eco [1][6] "Goulash" de tito [6] Pa integral i llet [1][2]	Encisam, tomata, carlota i pinya [6] Tomata i formatge fresc artesà [2] Arròs al forn [6] Pa integral i fruita [1]	Encisam, tomata, olives i formatge [2] Crema de pésols i boniato [6] Salmó amb creïlles i pebre roig [4][6] Pa integral i fruita [1]	Energia 1533 Kj 367 Kcal LIP 14.3 g AGS 3.3 g HC 43.3 g Sucre 13.5 g Proteïnes 14.6 g Sal 1.3 g			
16	17	18	19	20				
Encisam, tomata, remolatxa i dacsa Llentilles eco amb bledes [1][6] Croquetes d'espinac [1][2][7][12] Tomata casse Pa integral i fruita [1]	Mezclum, tomata, poma i carlota Pizza casolana de tonyina [1][2][3][4] [6][7][10][11][12][14] Truita de carlota i porro [3] Pa integral i fruita [1]	Encisam, tomata, carlota i olives Crema de carabasseta amb formatge [2][6] Llonganisses amb tomata [6] Creïlles a la brava [6] Pa integral [1] "Torrija" casolana [1][2][3]	Encisam, tomata i carlota Cigrons amb tomata i ou [3][6] Xulla de titot amb saltat de panís [1] [2][6][9][12] Pa integral i fruita [1]	Encisam, tomata, olives i formatge [2] Arròs amb salsa de tomata i verdures [6] Abadejo amb salsa mery [4][5][13] Pa integral i fruita [1]	Energia 1735 Kj 415 Kcal LIP 17.5 g AGS 4.0 g HC 48.0 g Sucre 12.8 g Proteïnes 15.9 g Sal 1.4 g			
23	24	25	26	27				
Amanida de creïlla [3][4][6] Lluç amb "tempura" de cigró [4][5] [13] Pa integral i fruita [1]	Mezclum, tomata, poma i carlota Fideuà de verdures [1][3][6][10][12] Allioli casolà [2][6] Truita de bròcoli i formatge [2][3] Pa integral i fruita [1]	Encisam, tomata i carlota Potatge de cigrons amb carlota i bledes [6] Pollastre al forn amb nap [6] Pa integral i iogurt artesà [1][2]	Encisam, tomata, carlota i olives Tomata natural amb formatge fresc artesà [2] Arròs del senyoret [4][5][6][13] Pa integral i fruita [1]	Encisam, tomata, olives i formatge [2] Crema de garrofó [6] Medallons de rellom estofats [6] Pa integral i cítric ecològic [1]	Energia 1707 Kj 408 Kcal LIP 17.5 g AGS 4.5 g HC 44.3 g Sucre 14.5 g Proteïnes 16.7 g Sal 2.0 g			
30	31							
Encisam, tomata, remolatxa i dacsa Llentilles eco estofades amb carlota [1][6] Truita de creïlla [3][6] Pa integral i fruita [1]	Mezclum, tomata, poma i carlota Crema de carabassa [6] Lasanya de peix [1][2][4][5][6][13] Pa integral i cítric ecològic terrorífic [1]				Energia 1768 Kj 423 Kcal LIP 18.2 g AGS 4.3 g HC 45.2 g Sucre 14.0 g Proteïnes 17.2 g Sal 1.4 g			
[1] Gluten [8] Cacauets	[2] Lactis [9] Tramussos	[3] Ou [10] Mostassa	[4] Peix [11] Api	[5] Mol·luscs [12] Soia	[6] SO2, sulfits [13] Crustacis	[7] Sèsam [14] Fruits de closca	No cuinem amb potenciadors del sabor ni colorants artificials. Incluem lactic de proximitat amb reducció de sucre enfront d'edicions anteriors.	
							El nostre menú inclou vegetals frescos de temporada: taronja, plàtan, pera, poma, kiwi, pinya, col de cabdell, carabassa, carabasseta, ceba, porro, bròcoli, moniato, nap, carlota i espinacs	

Menú recomendado y validado nutricionalmente por la dietista - nutricionista colegiada nº CV00639



[1]
Gluten



[2]
Lactis



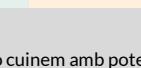
[3]
Ou



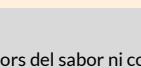
[4]
Peix



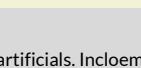
[5]
Mol·luscs



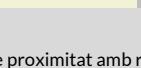
[6]
Soia



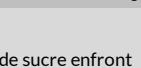
[7]
SO2, sulfits



[8]
Crustacis



[9]
Sèsam



[10]
Fruits de closca