

MENÚ D'OCTUBRE DEL 2026

Primera ensenyança i maternal

DILLUNS 5	DIMARTS 6	DIMECRES 7	DIJOUS 8	DIVENDRES 9
CREMA DE CARABASSA I LLENTILLES VERMELLES	TOMATA AMB DAUS DE FORMATGE MATERNAL: CREMA DE VERDURES	AMANIDA DE TONYINA, ENCIAM I BLAT DE MORO	TAVELLES SALTADES AMB PERNIL	CONSOMÉ DE VERDURES
PEIX ENFARINAT I FREGIT AMB ENCIAM I OLIVES	GALL DINDI SALTAT AMB ALL I JULIVERT I PASTA PETITA 	PLAT FILIPÍ: POLLASTRE EN ADOB AMB ARRÓS INTEGRAL 	RODÓ DE VEDELLA AMB PURÉ DE TRUMFES	LASANYA GRATINADA AL FORN 
IOGURT	FRUITA	BATUT DE FRUITA	FRUITA	FRUITA
DILLUNS 12	DIMARTS 13	DIMECRES 14	DIJOUS 15	DIVENDRES 16
AMANIDA DE MANGO, POMA I PIPES MATERNAL: SENSE PIPES	PURÉ DE PÈSOLS	ARRÒS CREMÓS	CREMA DE VERDURES	CONSOMÉ
FIDEUADA (amb sèpia i lluç) AMB ALL I OLI OPCIONAL	REMENAT D'OUS AMB PERNIL CUIT	HAMBURGUESA AL FORN AMB RODANXES DE CARABASSÓ 	PIT DE POLLASTRE ARREBOSSAT AMB AMANIDA	FILET DE PEIX AMB LLIMONA AMB QUADRETS DE TRUMFES AL FORN 
IOGURT DE VAINILLA	FRUITA	FRUITA	FRUITA	FRUITA
DILLUNS 19	DIMARTS 20	DIMECRES 21	DIJOUS 22	DIVENDRES 23
AMANIDA DE REBOST AMB FRUITA	SOPA DE BROU CASOLÀ AMB PASTA	PURÉ DE REBOST AMB VERDURES	CIGRONS AMB VERDURES I OÜ DUR	AMANIDA AMB CODONY I FORMATGE 
FILET DE PEIX AMB Salsa d'ametlles i ARRÓS	MANDONGUILLES AMB SOFREGIT DE TOMATA I XAMPINYONS SALTATS 	POLLASTRE AMB TARONJA I QUINOÀ	CROQUETES AMB CARROTA RATLLADA	CARN DE TARDOR AMB BASTONETS DE MONIATO 
IOGURT	FRUITA	FRUITA	FRUITA	FRUITA + PANELLETS PER BERENAR: CASTANYES

Vacances de Tots Sants

- ◊ Pa de fomer 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, sèpia i salmó
- ◊ Menú subjecte a canvis en cas d'imprevist



Producte ecològic



Carn d'Andorra



Alt en fibra

Menú revisat per Berta Jiménez, dietista-nutricionista col. núm. 0703