

MENÚ LA PORCIÚNCULA - SETEMBRE 2025

	DILLUNS, 1	DIMARTS, 2	DIMECRES, 3	DIJOUS, 4	DIVENDRES, 5
DI NA R					
SOPAR					
	DILLUNS 8	DIMARTS 9	DIMECRES 10	DIJOUS 11	DIVENDRES 12
DIN AR			LLENTIES AMB VERDURES LLUÇ AL FORN AMB ARRÒS PILAF AMANIDA VARIADA FRUITA (4)	AMANIDA D'ARRÒS (pastanaga, pebrot vermell, blat de moro, pèsols, pernil cuit) PILOTES DE POLLASTRE AMB VERDURES AMANIDA MIXTA (enciam iceberg, tomàquet i olives verdes) FRUITA I IOGUR (3)	ESPAGUETIS AMB SALSA DE FORMATGE EMMENTAL LLONÇ AL FORN AMB HERBES FINES I XAMPINYONS AMANIDA VERDA FRUITA (1)
SOPAR			Crema de carabassa Trita francesa amb formatge	Sopa de verdures i estrelletes de pasta Lluç a la planxa amb espàrrecs	Albergínies farcides amb carn picada, salsa de tomàquet casolana i formatge
	DILLUNS 15	DIMARTS 16	DIMECRES 17	DIJOUS 18	DIVENDRES 19
DIN AR	BRÒQUIL GRATINAT TRUITA DE PATATES AMANIDA MIXTA FRUITA I IOGUR (3)	MONGETES AMB OUS I PEBROTS CORDON BLEU DE POLLASTRE AMB PATATES AMANIDA VERDA AMB TONYINA FRUITA (1,3,4)	AMANIDA ALEMANYA (patates bullides, ceba, ou dur, poma, mostassa) HAMBURGUESES DE VEDELLA AMANIDA VERDA FRUITA I IOGUR (3,10)	AMANIDA DE PASTA CUIXES DE POLLASTRE A LA TARONJA AMANIDA VERDA FRUITA (1)	ARRÒS BRUT PEIX AL FORN AMB VERDURES AMANIDA GREGA (fulles de roure, orenga, olives negres, formatge tendre) FRUITA (4,7)
SOPAR	Hamburgueses casolanes de pollastre i espinacs amb patates al forn Amanida variada	Bunyols de bacallà amb tomàquet trempat i alvocat	Crema de carabassó i pastanaga Ou remenat amb gambetes, espàrrecs i alls tendres.	Espaguetis de carabassó amb dauets de pernil salat, llet evaporada i formatge ratllat.	Nuggets casolans (*opcional: cuinar-los al forn) amb patates fregides Amanida variada
	DILLUNS 22	DIMARTS 23	DIMECRES 24	DIJOUS 25	DIVENDRES 25
DIN AR	ESPAGUETIS AMB VERDURES POLLASTRE A L'ALLET AMANIDA CAPRESE (mesclum, tomàquet, alfàbrega, orenga, olives negres, formatge tendre) FRUITA (1)	PAELLA DE MARISC TRUITA DE PATATES AMANIDA AMB PASTANAGA FRUITA I IOGUR (2,3,4,12)	SOPA DE FIDEUS ESTOFAT DE VEDELLA AMANIDA DE BLAT DE LES ÍNDIES (iceberg, pastanaga, blat de les índies) FRUITA (1)	AMANIDA DE CIGRONS MEDALLONS DE GALL DINDI ROSTITS AMB SALTEJAT DE CEBA I CARBASSÓ AMANIDA MIXTA FRUITA	FIDEUÀ DE VERDURES RABES DE CALAMAR I CROQUETES AMANIDA DE COGOMBRE I IOGUR FRUITA I GELAT (1,12)
SOPAR	Salmó amb moniato i verdures variades al forn	Pollastre al curry amb verdures i arròs	Carabassí farcit amb tonyina, salsa de tomàquet casolana i formatge	Escalivada de verdures Trita de pernil dolç i formatge	Crema de carabassa Crepes salats de pollastre i xampinyons

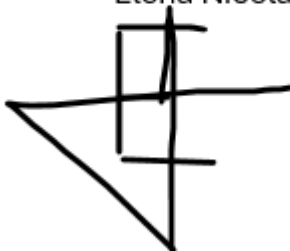
	DILLUNS 29	DIMARTS 30	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
DINAR	CREMA DE PASTANAGA I TARONJA POLLASTRE ROSTIT AMB PATATA I VERDURA ROSTIDA AMANIDA MIXTA FRUITA I IOGUR	MACARRONS A LA BOLONYESA LLUÇ A LA ROMANA AMANIDA CAMPERA (iceberg, ceba morada, tomàquet, blat de moro, olives negres) FRUITA (1,4)		RESTAURANTES COLECTIVOS INSULARES A TOTES LES MENJADES HI HAURÀ PA I AIGUA	
SOPAR	Pèsols amb ou i bacó	Sopa de brou Piteres de pollastre a la planxa amb bròquil saltejat			

El present menú ha estat planificat i revisat per la nutricionista responsable, garantint la seva adequació a les necessitats nutricionals dels escolars segons la normativa vigent.

CONTÉ GLUTEN (1)	CRUSTACIS (2)	OUS (3)	PEIX (4)	CACAUETS (5)	SOJA (6)	LACTIS (7)
						

Menú firmat i revisat per:

Elena Nicolau Muñoz, Nutricionista-Dietista



FRUITS DE CLOVELLA (8)	API (9)	MOSTASSA (10)	GRANS DE SÈSAM (11)	MOL·LUSC (12)	TRAMUSSOS (13)	SULFITS (14)
						