

MENÚ LA PORCIÚNCULA - SETEMBRE 2026

	DILLUNS	DIMARTS 1	DIMECRES 2	DIJOUS 3	DIVENDRES 4
DINAR					
SOPAR					
	DILLUNS 7	DIMARTS 8	DIMECRES 9	DIJOUS 10	DIVENDRES 11
DINAR				ESPAGUETIS INTEGRALS AMB SALSA BOLOGNESA LLUÇ AL FORN AMB VERDURES AMANIDA VERDA FRUITA	LLENTIES AMB VERDURES ALETES DE POLLASTRE AL FORN A L'ALLET II LLIMONA AMANIDA VARIADA FRUITA
SOPAR				FAJITAS INTEGRALS MEXICANES AMB POLLASTRE, PEBRE VERMELL, PEBRE VERD I CEBA	CREMA DE CARABASSA TRUITA FRANCESA AMB FORMATGE PA INTEGRAL
	DILLUNS 14	DIMARTS 15	DIMECRES 16	DIJOUS 17	DIVENDRES 18
DINAR	CREMA DE VERDURES CORDON BLEU DE POLLASTRE AMB PATATES AL FORN FRUITA	ARRÒS SEC MARINER PIZZA AMB TONYINA FRUITA	AMANIDA ALEMANYA (patates bollides, ceba, ou dur, poma, mostassa) PITERES DE POLLASTRE AMB SALSA DE XAMPINYONS FRUITA	AMANIDA DE PASTA INTEGRAL AGUIAT DE PEIX AMB VERDURES ENSALADA MIXTA FRUITA	CUINAT DE MONGETES AMB VERDURES TRUITA DE PATATES AMANIDA GREGA (fulles de roure, orenga, olives negres, formatge tendre) FRUITA
SOPAR	PÈSOLS SALTEJATS AMB ALL I CEBA, DAUETS DE PERNIL SALAT I OU A LA PLANXA	REMENAT D'OUS AMB GAMBETES, ALLETS I ESPÀRRECS. PA INTEGRAL.	POKÉ BOWL' AMB ARRÒS INTEGRAL, SALMÓ A LA PLANXA, ADVOCAT I MANGO.	ALBERGÍNIES FARCIDES AMB CARN PICADA, SALSA DE TOMÀTIGA CASOLANA I FORMATGE GRATINAT.	CREMA DE BOLETS BROQUETES DE POLLASTRE, PEBRES I CEBA AMB ARRÒS INTEGRAL
	DILLUNS 21	DIMARTS 22	DIMECRES 23	DIJOUS 24	DIVENDRES 25
DINAR	CIURONS TREMPATS LLOM DE PORC AMB SALSA DE PASTANAGA LLETUGA I REMOLATXA FRUITA DE TEMPORADA	PASTA INTEGRAL AMB SALSA DE TOMÀTIGA LLUÇ AL FORN AMB SALSA DE LLIMONA LLETUGA I TOMÀTIGA IOGURT	CREMA DE PASTANAGA HAMBURGUESA DE VADELLA AMB PATATES AMANIDA VERDA AMB TONYINA FRUITA I IOGURT	SOPA DE BOLLIT CUIXETES DE POLLASTRE AMB PATATA, PASTANAGA I MONGETES VERDES FRUITA	AMANIDA DE PATATA, OLIVES, TONYINA, TOMATIGA I CEBA TRUITA FRANCESA AMANIDA AMB PASTANAGA FRUITA
SOPAR	DAURADA AL FORN AMB VERDURETES I PATATES RODONES	CREPES SALATS D'ESPINACS AMB PERNIL DOLÇ I FORMATGE MOZZARELLA ENSALADA DE TOMÀTIGUES TREMPADES	ENSALADA DE QUINOA AMB TOMÀTIGA, BLAT DE MORO, CANONGES I TONYINA	SOPA DE LLETRES AMB BROU DE VERDURES QUICHE DE POLLASTRE DESFILAT I VERDURES (ceba, carabassi ratllat i pastanaga ratllada)	SALMÓ AL FORN AMB MONIATO I BRÒQUIL

	DILLUNS 28	DIMARTS 29	DIMECRES 30	DIJOUS	DIVENDRES
DINAR	CREMA DE PASTANAGA I TARONJA TRUITA FRANCESA DE TONYINA AMANIDA MIXTA FRUITA I IOGUR	MACARRONS INTEGRALS A LA BOLONYESA LLUÇ A LA ROMANA AMB SAMFAINA FRUITA	ARRÒS BRUT POLLASTRE ROSTIT AMB PATATA I VERDURA ROSTIDA AMANIDA MIXTA (enciam iceberg, tomàquet i olives verdes) FRUITA	RESTAURANTES COLECTIVOS INSULARES A TOTES LES MENJADES HI HAURÀ PA I AIGUA	
SOPAR	LLOBARRO AL PAPILLOTE, MONGETES TENDRES SALTEJADES AMB ALLETS I ARRÓS INTEGRAL.	SOPA JULIANA AMB FIDEUS TRUITA FRANCESA AMB PERNIL DOLÇ I XAMPINYONS	BROQUETES DE TOMÀQUETS CHERRY I BOLETES DE MOZZARELLA HAMBURGUESES CASOLANES DE POLLASTRE I ESPINACS AMB XIPS DE CARABASSÍ AL FORN		

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.

Menú firmat i revisat per ELENA NICOLAU MUÑOZ, Nutricionista-Dietista del centre

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

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