

SETEMBRE	DILLUNS	DIMARTS	DIMEGRES	DIJOUS	DIVENDRES
<p>BENVINGUTS! ESTEM DE VOLTA!</p> <p>Tornem un any més amb ganes e il·lusió de rebre als vostres fills i filles al menjador de l'escola.</p> <p>Aquest curs estem carregats d'idees i energia per portar a terme petits canvis que puguin millorar l'educació alimentària i la sostenibilitat a nivell mediambiental, a més d'oferir un menú equilibrat, variat, segur, adaptat i satisfactori.</p> <p>Donarem inici a un projecte d'incorporació de proteïna vegetal, així doncs reduir el consum animal i millorar la sostenibilitat. Però no patiu, que els nostres plats seran de lo més divertits i saborosos!</p> <p>Us desitgem un bon inici de curs a tothom!</p> 	<p>30</p> <p>Pasta sense gluten i ou amb tomàquet i formatge</p> <p>Hamburguesa de vedella i porc a la planxa amb enciam i pastanaga</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>31</p> <p>Mongeta tendra, patata i pastanaga</p> <p>Vedella amb bolets</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>1</p> <p>Arròs amb verdures i tomàquet</p> <p>Peix al forn amb orenga i amanida d'enciam i llavors de carbassa</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>2</p> <p>Pèsols amb patata saltats amb all</p> <p>Fingers de pollastre (sense gluten, ou i llet) amb enciam i tomàquet</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>3</p> <p>Meló amb pernil - Crema d'arrels (porro, ceba, pastanaga, nap i xirivia) (guarderies)</p> <p>Pizza sense gluten i ou</p> <p>Gelat-iogurt (guarderies)</p>
	<p>6</p> <p>Pasta sense gluten i ou amb tomàquet i formatge</p> <p>Mero amb tomàquet al forn</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>7</p> <p>Mongeta tendra, patata i pastanaga</p> <p>Llom al forn amb patates palla</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>8</p> <p>Cigrons amb patata i oli d'oliva</p> <p>Fingers de peix (sense gluten, ou i llet) amb enciam i blat de moro</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>9</p> <p>Crema de verdures de temporada i quinoa</p> <p>Pollastre al forn amb enciam i tomàquet</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>10</p> <p>Arròs amb salsa de tomàquet</p> <p>Broqueta de gall dindi amb patates</p> <p>Gelat-iogurt (guarderies)</p>
	<p>13</p> <p>Pasta sense gluten i ou amb tomàquet i formatge</p> <p>Botifarra de porc a la planxa amb enciam i pastanaga</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>14</p> <p>Mongeta tendra, patata i pastanaga</p> <p>Fingers de peix (sense gluten, ou i llet) amb enciam i llavors de carbassa</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>15</p> <p>Cigrons i patata amb oli d'oliva</p> <p>Cassó amb wok de verdures</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>16</p> <p>Crema de carbassó</p> <p>Fideuà de verdures i mongetes mungo (soja verda) <u>*Pasta sense gluten i ou</u></p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>17</p> <p>Arròs 3 delícies (blat de moro, pèsols i pastanaga)</p> <p>Pollastre amb allada i amanida d'enciam i tomàquet</p> <p>logurt</p>
	<p>20</p> <p>Crema de pastanaga</p> <p>Fricandó de vedella amb bolets</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>21</p> <p>Amanida de pasta sense gluten i ou amb oli d'oliva</p> <p>Pollastre al forn amb enciam i llavors de gira-sol</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>22</p> <p>Llenties estofades amb verdures</p> <p>Fingers de pollastre (sense gluten, ou i llet) amb amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>23</p> <p>Arròs INTEGRAL* amb salsa de tomàquet</p> <p>Filet de lluç meunière (amb mantega vegetal i suc de llimona) amb enciam i pastanaga</p> <p>logurt</p>	<p>24</p> <p>Pèsols amb patata</p> <p>Rodó de vedella de GERONA al forn amb xampinyons</p> <p>Fruita de temporada</p>
	<p>27</p> <p>Cigrons estofats amb verdures</p> <p>Cueta de bacallà al forn amb espàrrecs</p> <p>Natilla de xocolata</p>	<p>28</p> <p>Arròs amb verdures i tomàquet</p> <p>Llom a la planxa amb enciam i tomàquet</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>29</p> <p>Crema de carbassa i mongetes seques</p> <p>Bacallà amb samfaina</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>30</p> <p>Pasta sense gluten i ou amb tomàquet</p> <p>**Hamburguesa de cigrons amb enciam i blat de moro</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>L'arròs serà integral sempre que el centre no ens digui el contrari</p> <p>**Hamburguesa de cigrons i pollastre</p>

La cuina es reserva el dret a fer un canvi a últim moment, avisant per e-mail als centres.

En compliment del Reglament núm. 1169/2011 (UE) sobre la informació alimentària facilitada al consumidor. La Vostra Cuina disposa de la informació sobre els al·lèrgens dels aliments que componen els menús que s'elaboren.

Plat calent: Temperatura de conservació ≥ 65°C. Es manté calent a l'armari fins al moment de servir-ho.

Plat fred: Temperatura de conservació ≤ 8°C. Es manté a la nevera fins al moment de servir-ho.

Tot el menjar és per a consum immediat.