

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>	30	31	1	2	3
	Tallarines amb tomàquet	Mongeta tendra, patata i pastanaga	Arròs amb verdures i tomàquet	Pèsols amb patata saltats amb all	Crema d'arrels (porro, ceba, pastanaga, nap i xirivía)
	Hamburguesa de lleties amb amanida	Seitan amb verdures	Tofu amb xampinyons	Nuggets de bròquil amb amanida	Coca d'escalivada
	Fruita de temporada	Fruita de temporada	Fruita de temporada	Fruita de temporada	Gelat-iogurt (guarderies)
	6	7	8	9	10
	Espirals amb tomàquet	Mongeta tendra, patata i pastanaga	Cigrons amb patata i oli d'oliva	Crema de verdures de temporada i quinoa	Arròs amb salsa de tomàquet
	Milanesa de formatge vegetal amb guarnició	Croquetes d'espínacs amb patates palla	Barretes de verdures amb amanida	Amanida de llegums	Hamburguesa de cigrons amb patates
	Fruita de temporada	Fruita de temporada	Fruita de temporada	Fruita de temporada	Gelat-iogurt (guarderies)
	13	14	15	16	17
	Macarrons amb tomàquet	Mongeta tendra, patata i pastanaga	Cigrons i patata amb oli d'oliva	Crema de carbassó	Arròs 3 delícies (blat de moro, pèsols i pastanaga)
	Cigrons amanits amb daus de tomàquet i pesto	Hamburguesa de lleties i menta amb amanida	Verdures al forn	Fideuà de verdures i mongetes mungo (soja verda ECO)	Heura a la planxa amb verdures
	Fruita de temporada	Fruita de temporada	Fruita de temporada	Fruita de temporada	logurt
20	21	22	23	24	
Crema de pastanaga	Amanida de pasta (sense peix)	Lleties estofades amb verdures	Arròs INTEGRAL* amb salsa de tomàquet	Pèsols amb patata	
Hamburguesa de cigrons amb amanida	Tofu amb saltat de verdures	Espinacs a la catalana	Milanesa de formatge vegetal amb verdures	Barretes de verdures amb xampinyons	
Fruita de temporada	Fruita de temporada	Fruita de temporada	logurt	Fruita de temporada	
27	28	29	30		
Cigrons estofats amb verdures	Arròs amb verdures i tomàquet	Crema de carbassa i mongetes seques	Farfalle al pesto		
Bunyols d'espínacs amb amanida	Pèsols a la catalana	Seitan amb verdures	Hamburguesa de cigrons amb enciam i blat de moro		
Natilla de xocolata	Fruita de temporada	Fruita de temporada	Fruita de temporada		

***arròs serà integral sempre que el centre no ens digui el contrari

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.