

Menú escola Joaquim Salarich

SETEMBRE 2020 menú sense gluten

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES					
VACANCES	VACANCES	VACANCES	VACANCES	VACANCES					
7	8	9	10	11					
VACANCES	VACANCES	VACANCES	VACANCES	DIADA					
Arròs amb salsa de tomàquet Truita de pernil* amb guarnició de pastanaga i olives Préssec en almívar*	14	Mongeta tendra amb patata Pollastre al forn i amanida d'enciam i pastanaga Fruita del temps	15	Amanida de tomàquet, cavalla i olives Macarrons# a la bolonyesa* Fruita del temps	16	Crema de pastanaga i patata Daus de porc amb salsa de pinya i guarnició de xips Fruita del temps	17	Llenties estofades amb hortalisses Lluç a la romana# i amanida d'enciam i blat de moro Fruita del temps	18
Espaguetis# a la italiana Truita de carbassó i amanida d'enciam i olives Fruita del temps	21	Puré de verdures Fogoner a la llauna i amanida de tomàquet i formatge fresc Fruita del temps	22	Cigrons saltejats amb verduretes Mandonguilles* de vedella a la jardinera Fruita del temps	23	Arròs tres delícies (amb pernil*) Bacallà amb salsa verda i amanida d'enciam i germinats Gelat*	24	Coliflor amb patata Pollastre guisat amb hortalisses Fruita del temps	25
Crema de pastanaga i patata Salsitxes* de porc a la planxa i amanida d'enciam i cogombre logurt natural ECO sense sucre	28	Mongetes blanques estofades amb hortalisses Truita de formatge i amanida d'enciam i remolatxa Fruita del temps	29	Arròs a les fines herbes Calamars guisats amb patates i pèsols Fruita del temps	30	Ús exclusiu d'oli d'oliva per cuinar i amanir. *Plat o producte sense gluten, ni traces. # Producte especial sense gluten		S'utilitza pasta de blat de moro i arròs. Totes les farines que es fan servir per arrebossats, salses, etc. són sense gluten.	

Menú escola Joaquim Salarich

SETEMBRE 2020 menú sense PLV

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
VACANCES	VACANCES	VACANCES	VACANCES	VACANCES
VACANCES	VACANCES	VACANCES	VACANCES	DIADA
Arròs amb salsa de tomàquet Truita de gall dindi# amb guarnició de pastanaga i olives Préssec en almívar	Mongeta tendra amb patata Pollastre al forn i amanida d'enciam i pastanaga Fruita del temps	Amanida de tomàquet, cavalla i olives Macarrons a la bolonyesa* Fruita del temps	Crema de pastanaga i patata Daus de porc amb salsa de pinya i guarnició de xips Fruita del temps	Llenties estofades amb hortalisses Lluç a la romana* i amanida d'enciam i blat de moro Fruita del temps
Espaguetis integrals a la italiana Truita de carbassó i amanida d'enciam i olives Fruita del temps	Puré de verdures Fogoner a la llauna i amanida de tomàquet i orenga Fruita del temps	Cigrons saltejats amb verduretes Mandonguilles* de vedella a la jardinera Fruita del temps	Arròs tres delícies (amb gall dindi#) Bacallà amb salsa verda i amanida d'enciam i germinats Gelat de gel#	Coliflor amb patata Pollastre guisat amb hortalisses Fruita del temps
Crema de pastanaga i patata Salsitxes* de porc a la planxa i amanida d'enciam i cogombre logurt de soja#	Mongetes blanques estofades amb hortalisses Truita a la francesa i amanida d'enciam i remolatxa Fruita del temps	Arròs a les fines herbes (sense formatge) Calamars guisats amb patates i pèsols Fruita del temps	*Plat o producte sense PLV, ni traces. # Producte especial sense PLV	Es donarà fruita ecològica i/o de proximitat un cop per setmana.

Menú escola Joaquim Salarich

SETEMBRE 2020 menú sense PLV, ou

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
VACANCES	VACANCES	VACANCES	VACANCES	VACANCES
7	8	9	10	11
VACANCES	VACANCES	VACANCES	VACANCES	DIADA
Arròs amb salsa de tomàquet Timbal de patata amb hortalisses Préssec en almívar	Mongeta tendra amb patata Pollastre al forn i amanida d'enciam i pastanaga Fruita del temps	Amanida de tomàquet, cavalla i olives Macarrons# a la bolonyesa* Fruita del temps	Crema de pastanaga i patata Daus de porc amb salsa de pinya i guarnició de xips Fruita del temps	Llenties estofades amb hortalisses Lluç a la romana# i amanida d'enciam i blat de moro Fruita del temps
Espaguetis# a la italiana Gall dindi a la planxa i amanida d'enciam i olives Fruita del temps	Puré de verdures Fogoner a la llauna i amanida de tomàquet i formatge fresc* Fruita del temps	Cigrons saltejats amb verdures Mandonguilles* de vedella a la jardinera Fruita del temps	Arròs tres delícies (amb gall dindi# i sense ou) Bacallà amb salsa verda i amanida d'enciam i germinats Gelat de gel#	Coliflor amb patata Pollastre guisat amb hortalisses Fruita del temps
Crema de pastanaga i patata Salsitxes* de porc a la planxa i amanida d'enciam i cogombre logurt de soja#	Mongetes blanques estofades amb hortalisses Gall dindi a la planxa i amanida d'enciam i remolatxa Fruita del temps	Arròs a les fines herbes (sense formatge) Calamars guisats amb patates i pèsols Fruita del temps	Pa integral un dia a la setmana. Ús exclusiu d'oli d'oliva per cuinar i amanir. *Plat o producte sense ou, PLV, ni traces. # Producte especial sense ou, ni PLV.	S'utilitza pasta de blat de moro i arròs. Totes les farines que es fan servir per arrebossats, salses, etc. són sense gluten.
14	15	16	17	18
21	22	23	24	25
28	29	30		

Menú escola Joaquim Salarich

SETEMBRE 2020 menú sense gluten, PLV, glutamat



DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES					
VACANCES	VACANCES	VACANCES	VACANCES	VACANCES					
7	8	9	10	11					
VACANCES	VACANCES	VACANCES	VACANCES	DIADA					
Arròs amb salsa de tomàquet Truita francesa amb guarnició de pastanaga i olives Préssec en almívar*	14	Mongeta tendra amb patata Pollastre al forn i amanida d'enciam i pastanaga Fruita del temps	15	Amanida de tomàquet, cavalla i olives Macarrons# a la bolonyesa* Fruita del temps	16	Crema de pastanaga i patata Daus de porc amb salsa de pinya i guarnició de xips* Fruita del temps	17	Llenties estofades amb hortalisses Lluç a la romana# i amanida d'enciam i blat de moro Fruita del temps	18
Espaguetis# a la italiana Truita de carbassó i amanida d'enciam i olives Fruita del temps	21	Puré de verdures Fogoner a la llauna i amanida de tomàquet Fruita del temps	22	Cigrons saltejats amb verduretes Mandonguilles* de vedella a la jardinera Fruita del temps	23	Arròs tres delícies (sense pernil) Bacallà amb salsa verda i amanida d'enciam i germinats Gelat de gel#	24	Coliflor amb patata Pollastre guisat amb hortalisses Fruita del temps	25
Crema de pastanaga i patata Salsitxes* de porc a la planxa i amanida d'enciam i cogombre logurt de soja#	28	Mongetes blanques estofades amb hortalisses Truita francesa i amanida d'enciam i remolatxa Fruita del temps	29	Arròs a les fines herbes (sense formatge) Calamars guisats amb patates i pèsols* Fruita del temps	30	Ús exclusiu d'oli d'oliva per cuinar i amanir. *Plat o producte sense gluten, PLV, glutamat, ni traces. # Producte especial sense gluten, PLV, ni glutamat.		S'utilitza pasta de blat de moro i arròs. Totes les farines que es fan servir per arrebossats, salses, etc. són sense gluten.	

Menú escola Joaquim Salarich

SETEMBRE 2020 menú sense soja, ou, bacallà, ni cacauet



DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
VACANCES	VACANCES	VACANCES	VACANCES	VACANCES
7	8	9	10	11
VACANCES	VACANCES	VACANCES	VACANCES	DIADA
Arròs amb salsa de tomàquet Timbal de patata amb hortalisses Préssec en almívar	Mongeta tendra amb patata Pollastre al forn i amanida d'enciam i pastanaga Fruita del temps	Amanida de tomàquet, cavalla i olives Macarrons# amb trossets de vedella Fruita del temps	Crema de pastanaga i patata Daus de porc amb salsa de pinya i guarnició de xips* Fruita del temps	Llenties estofades amb hortalisses Lluç a la romana* i amanida d'enciam i blat de moro Fruita del temps
Espaguetis# a la italiana Gall dindi a la planxa i amanida d'enciam i olives Fruita del temps	Puré de verdures Fogoner a la llauna i amanida de tomàquet i formatge fresc Fruita del temps	Cigrons saltejats amb verduretes Bistec a la planxa i amanida d'enciam Fruita del temps	Arròs tres delícies (amb gall dindi# sense truita) Llom a la planxa i amanida d'enciam Gelat de gel#	Coliflor amb patata Pollastre guisat amb hortalisses Fruita del temps
Crema de pastanaga i patata Salsitxes* de porc a la planxa i amanida d'enciam i cogombre logurt natural ECO sense sucre	Mongetes blanques estofades amb hortalisses Gall dindi a la planxa i amanida d'enciam i remolatxa Fruita del temps	Arròs a les fines herbes (sense formatge) Calamars guisats amb patates i pèsols Fruita del temps	Pa integral un dia a la setmana. Ús exclusiu d'oli d'oliva per cuinar i amanir. *Plat o producte sense soja, ou, cacauet, peix, ni traces.	Es donarà fruita ecològica i/o de proximitat un cop per setmana. #Producte especial sense soja, ou, cacauet ni bacallà.

Menú escola Joaquim Salarich

SETEMBRE 2020 **menú sense carn**

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES					
VACANCES	VACANCES	VACANCES	VACANCES	VACANCES					
7	8	9	10	11					
VACANCES	VACANCES	VACANCES	VACANCES	DIADA					
Arròs amb salsa de tomàquet Truita a la francesa amb guarnició de pastanaga i olives Préssec en almívar	14	Mongeta tendra amb patata Hamburguesa casolana de cigrons i amanida d'enciam i pastanaga Fruita del temps	15	Amanida de tomàquet, cavalla i olives Macarrons a la bolonyesa vegetal Fruita del temps	16	Crema de pastanaga i patata Truita a la francesa i guarnició de xips Fruita del temps	17	Llenties estofades amb hortalisses Lluç a la romana i amanida d'enciam i blat de moro Fruita del temps	18
Espaguetis integrals a la italiana Truita de carbassó i amanida d'enciam i olives Fruita del temps	21	Puré de verdures Fogoner a la llauna i amanida de tomàquet i formatge fresc Fruita del temps	22	Cigrons saltejats amb verduretes Pannini de xampinyons Fruita del temps	23	Arròs tres delícies (sense pernil) Bacallà amb salsa verda i amanida d'enciam i germinats Gelat	24	Coliflor amb patata Truita de verdures Fruita del temps	25
Crema de pastanaga i patata Hamburguesa casolana de cigrons i amanida d'enciam i tomàquet Iogurt natural ECO sense sucre	28	Mongetes blanques estofades amb hortalisses Truita de formatge i amanida d'enciam i remolatxa Fruita del temps	29	Arròs a les fines herbes Calamars guisats amb patates i pèsols Fruita del temps	30	Es donarà fruita ecològica i/o de proximitat un cop per setmana.	31	Pa integral un dia a la setmana. Ús exclusiu d'oli d'oliva per cuinar i amanir.	

Menú escola Joaquim Salarich

SETEMBRE 2020 menú sense vedella

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
VACANCES	VACANCES	VACANCES	VACANCES	VACANCES
VACANCES	VACANCES	VACANCES	VACANCES	DIADA
Arròs amb salsa de tomàquet Trita de pernil amb guarnició de pastanaga i olives Préssec en almívar	Mongeta tendra amb patata Pollastre al forn i amanida d'enciam i pastanaga Fruita del temps	Amanida de tomàquet, cavalla i olives Macarrons a la bolonyesa vegetal Fruita del temps	Crema de pastanaga i patata Daus de porc amb salsa de pinya i guarnició de xips Fruita del temps	Llenties estofades amb hortalisses Lluç a la romana i amanida d'enciam i blat de moro Fruita del temps
Espaguetis integrals a la italiana Trita de carbassó i amanida d'enciam i olives Fruita del temps	Puré de verdures Fogoner a la llauna i amanida de tomàquet i formatge fresc Fruita del temps	Cigrons saltejats amb verduretes Pannini de xampinyons Fruita del temps	Arròs tres delícies Bacallà amb salsa verda i amanida d'enciam i germinats Gelats	Coliflor amb patata Pollastre guisat amb hortalisses Fruita del temps
Crema de pastanaga i patata Salsitxes de porc a la planxa i amanida d'enciam i cogombre Iogurt natural ECO sense sucre	Mongetes blanques estofades amb hortalisses Trita de formatge i amanida d'enciam i remolatxa Fruita del temps	Arròs a les fines herbes Calamars guisats amb patates i pèsols Fruita del temps	Es donarà fruita ecològica i/o de proximitat un cop per setmana.	Pa integral un dia a la setmana. Ús exclusiu d'oli d'oliva per cuinar i amanir.

Menú escola Joaquim Salarich

SETEMBRE 2020 menú sense porc

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
VACANCES	VACANCES	VACANCES	VACANCES	VACANCES
VACANCES	VACANCES	VACANCES	VACANCES	DIADA
Arròs amb salsa de tomàquet Trita de gall dindi amb guarnició de pastanaga i olives Préssec en almívar	Mongeta tendra amb patata Pollastre al forn i amanida d'enciam i pastanaga Fruita del temps	Amanida de tomàquet, cavalla i olives Macarrons a la bolonyesa de vedella Fruita del temps	Crema de pastanaga i patata Trita a la francesa i guarnició de xips Fruita del temps	Llenties estofades amb hortalisses Lluç a la romana i amanida d'enciam i blat de moro Fruita del temps
Espaguetis integrals a la italiana Trita de carbassó i amanida d'enciam i olives Fruita del temps	Puré de verdures Fogoner a la llauna i amanida de tomàquet i formatge fresc Fruita del temps	Cigrons saltejats amb verdures Mandonguilles de vedella a la jardinera Fruita del temps	Arròs tres delícies (amb gall dindi) Bacallà amb salsa verda i amanida d'enciam i germinats Gelat	Coliflor amb patata Pollastre guisat amb hortalisses Fruita del temps
Crema de pastanaga i patata Salsitxes de pollastre a la planxa i amanida d'enciam i cogombre logurt natural ECO sense sucre	Mongetes blanques estofades amb hortalisses Trita de formatge i amanida d'enciam i remolatxa Fruita del temps	Arròs a les fines herbes Calamars guisats amb patates i pèsols Fruita del temps	Es donarà fruita ecològica i/o de proximitat un cop per setmana.	Pa integral un dia a la setmana. Ús exclusiu d'oli d'oliva per cuinar i amanir.

Menú escola Joaquim Salarich

SETEMBRE 2020 menú sense porc, ni llegum



DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
VACANCES	VACANCES	VACANCES	VACANCES	VACANCES
7	8	9	10	11
VACANCES	VACANCES	VACANCES	VACANCES	DIADA
14	15	16	17	18
Arròs amb salsa de tomàquet Truita d'embotit gall dindi# amb guarnició de pastanaga i olives Préssec en almívar	Espinacs amb patata Pollastre al forn i amanida d'enciam i pastanaga Fruita del temps	Amanida de tomàquet, cavalla i olives Macarrons amb tomàquet i trossets de vedella Fruita del temps	Crema de pastanaga i patata Truita a la francesa i guarnició de xips Fruita del temps	Arròs amb hortalisses* Lluç a la romana i amanida d'enciam i blat de moro Fruita del temps
21	22	23	24	25
Espaguetis* a la italiana Truita de carbassó i amanida d'enciam i olives Fruita del temps	Puré de verdures* Fogoner a la llauna i amanida de tomàquet i formatge fresc Fruita del temps	Macarrons saltejats amb verdures* Mandonguilles de Vedella* a la jardinera* Fruita del temps	Arròs tres delícies (amb gall dindi, sense pèsols) Bacallà amb salsa verda i amanida d'enciam Gelat de gel#	Coliflor amb patata Pollastre guisat amb hortalisses* Fruita del temps
28	29	30		
Crema de pastanaga i patata Lluç a la planxa i amanida d'enciam i cogombre logurt natural ECO sense sucre	Patates estofades amb hortalisses* Truita de formatge i amanida d'enciam i remolatxa Fruita del temps	Arròs a les fines herbes Calamars guisats amb patates* Fruita del temps	Es donarà fruita ecològica i/o de proximitat un cop per setmana. *Plat sense lleguminoses (mongeta tendra, pèsols o altres).	Pa integral un dia a la setmana. Ús exclusiu d'oli d'oliva per cuinar i amanir. #Plat o producte especial sense lleguminoses, ni traces.

Menú escola Joaquim Salarich

SETEMBRE 2020 menú sense bolets, fongs, ni formatge blau



DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
VACANCES	VACANCES	VACANCES	VACANCES	VACANCES
7	8	9	10	11
VACANCES	VACANCES	VACANCES	VACANCES	DIADA
<p>Arròs amb salsa de tomàquet 14</p> <p>Truita de pernil amb guarnició de pastanaga i olives</p> <p>Préssec en almívar</p>	<p>Mongeta tendra amb patata 15</p> <p>Pollastre al forn i amanida d'enciam i pastanaga</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>Amanida de tomàquet, cavalla i olives 16</p> <p>Macarrons a la bolonyesa</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>Crema de pastanaga i patata 17</p> <p>Daus de porc amb salsa de pinya i guarnició de xips</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>Llenties estofades amb hortalisses 18</p> <p>Lluç a la romana i amanida d'enciam i blat de moro</p> <p>Fruita del temps</p>
<p>Espaguetis integrals a la italiana 21</p> <p>Truita de carbassó i amanida d'enciam i olives</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>Puré de verdures 22</p> <p>Fogoner a la llauna i amanida de tomàquet i formatge fresc</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>Cigrons saltejats amb verduretes 23</p> <p>Mandonguilles de vedella a la jardinera</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>Arròs tres delícies 24</p> <p>Bacallà amb salsa verda i amanida d'enciam i germinats</p> <p>Gelat</p>	<p>Coliflor amb patata 25</p> <p>Pollastre guisat amb hortalisses</p> <p>Fruita del temps</p>
<p>Crema de pastanaga i patata 28</p> <p>Salsitxes de porc a la planxa i amanida d'enciam i cogombre</p> <p>logurt natural ECO sense sucre</p>	<p>Mongetes blanques estofades amb hortalisses 29</p> <p>Truita de formatge i amanida d'enciam i remolatxa</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>Arròs a les fines herbes 30</p> <p>Calamars guisats amb patates i pèsols</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>Es donarà fruita ecològica i/o de proximitat un cop per setmana.</p>	<p>Pa integral un dia a la setmana. Ús exclusiu d'oli d'oliva per cuinar i amanir.</p>