

Setembre 2025

MENÚ LA GRANOTA

Dilluns 1	Dimarts 2	Dimecres 3	Dijous 4	Divendres 5
Dilluns 8	Dimarts 9	Dimecres 10 Arròs tres delícies Filet de lluç al forn Amanida de tomàquet i olives tallades Fruita de temporada	Dijous 11 FESTIU	Divendres 12 Ensaladilla amb tonyina Croquetes de pollastre Amanida de pastanaga ratllada i blat de moro Fruita de temporada
Dilluns 15 Vichyssoise Pollastre amb salsa de llimona Amanida d'enciams tallats Fruita de temporada	Dimarts 16 Mongeta tendra amb patata Esfofat de gall d'indi Amanida de pastanaga ratllada iogurt natural	Dimecres 17 Crema de verdures amb patata Cigrons guisats Fruita de temporada	Dijous 18 Arròs amb salsa de tomàquet Salmó al forn Amanida d'enciams tallats i raves Fruita de temporada	Divendres 19 Llenties guisades Ous remenats Amanida de pastanaga ratllada iogurt natural
Dilluns 22 Pèsols amb ceba saltejada Llom al forn Fruita de temporada	Dimarts 23 Sopa de pistons Gall d'indi amb herbes aromàtiques Amanida de pastanaga ratllada iogurt natural	Dimecres 24 Bròquil amb cigrons Remenat de formatge Amanida de tomàquet i blat de moro Fruita de temporada	Dijous 25 Macarrons amb tomàquet Lluç al forn Amanida d'enciams tallats Fruita de temporada	Divendres 26 Crema de carbassó Amanida de mongeta blanca (pastanaga i tomàquet) iogurt natural
Dilluns 29 Cigrons guisats Pollastre al forn a l'allada Amanida d'enciams tallats Fruita de temporada	Dimarts 30 Amanida de farfalle (tomàquet, pastanaga i poma tallada) Filet de salmó al forn iogurt natural	Dimecres 1	Dijous 2	Divendres 3

** Opcional amb mel (iogurts)

- Tots els àpats van acompanyats de pa integral
- La cuina es reserva el dret de modificar algun àpat si així ho considera necessari
- Menús supervisats per Núria Duran Martí. Col·legiada Codinucac (Col·legi de Dietistes-Nutricionistes de Catalunya) núm CAT000833