

# MENÚ OCTUBRE 2024 MITJANS I GRANS

	<p><b>Dimarts 1</b></p> <p>Crema de verdures</p> <p>Pollastre a la planxa amb enciam laminat (7)</p> <p>Plàtan</p> <p><b>Berenar:</b> Entrepà de formatge(1)(3)</p>	<p><b>Dimecres 2</b></p> <p>Mongeta seca estofada</p> <p>Tall rodó de porc al forn amb salsa de verdures i tomàquet amanit (8)</p> <p>Meló</p> <p><b>Berenar:</b> Pa amb plàtan(1)</p>	<p><b>Dijous 3</b></p> <p>Arròs amb sofregit de tomàquet</p> <p>Bacallà al forn amb orenga i pastanaga ratllada(5)</p> <p>logurt(3)</p> <p><b>Berenar:</b> Macedònia</p>	<p><b>Divendres 4</b></p> <p>Verdura amb patata</p> <p>Estofat de llenties</p> <p>Pera</p> <p><b>Berenar:</b> logurt (3)</p>
<p><b>Dilluns 7</b></p> <p>Espirals amb salsa de formatges (1)(3)</p> <p>Remenat d'ou i patata amb pastanaga ratllada(2)</p> <p>Poma ratllada</p> <p><b>Berenar:</b> Entrepà de formatge (1)(3)</p>	<p><b>Dimarts 8</b></p> <p>Verdura amb patata</p> <p>Pollastre al forn amb enciam laminat i remolatxa ratllada (8)</p> <p>Síndria</p> <p><b>Berenar:</b> Entrepà de pernil cuit(1)(8)</p>	<p><b>Dimecres 9</b></p> <p>Estofat de cigrons</p> <p>Lluç al forn amb pastanaga ratllada i tomàquet amanit(5)</p> <p>Mandarina</p> <p><b>Berenar:</b> Pa amb plàtan(1)</p>	<p><b>Dijous 10</b></p> <p>Brou d'au i pasta (1)(7)</p> <p>Fricandó de vedella (1)(7)</p> <p>logurt (3)</p> <p><b>Berenar:</b> Macedònia</p>	<p><b>Divendres 11</b></p> <p>Amanida d'arròs amb tomàquet, pastanaga ratllada i enciam laminat</p> <p>Mandonguilles vegetals amb sofregit de tomàquet (11)</p> <p>Pera</p> <p><b>Berenar:</b> logurt (3)</p>
<p><b>Dilluns 14</b></p> <p>Minestra de verdures</p> <p>Truita de patates amb tomàquet amanit (2)</p> <p>Poma ratllada</p> <p><b>Berenar:</b> Entrepà de pernil cuit(1)(8)</p>	<p><b>Dimarts 15</b></p> <p>Espaguetis amb sofregit de tomàquet (1)</p> <p>Estofat de llenties</p> <p>Mandarina</p> <p><b>Berenar:</b> Entrepà de gall d'indi(1)(7)</p>	<p><b>Dimecres 16</b></p> <p>Arròs tres delícies</p> <p>Pollastre al forn amb salsa de poma (7)</p> <p>Pera</p> <p><b>Berenar:</b> Pa amb plàtan(1)</p>	<p><b>Dijous 17</b></p> <p>Crema de carbassó</p> <p>Botifarra al forn amb saltat de mongetes seques i amb enciam laminat i pastanaga ratllada (8)</p> <p>logurt (3)</p> <p><b>Berenar:</b> Macedònia</p>	<p><b>Divendres 18</b></p> <p>Fideus a la cassola (1)(8)</p> <p>Maire al forn amb remolatxa ratllada(6)</p> <p>Plàtan</p> <p><b>Berenar:</b> logurt (3)</p>
<p><b>Dilluns 21</b></p> <p>Espaguetis amb pesto (alfàbrega, all i oli d'oliva) (1)</p> <p>Remenat d'ou i patata amb pastanaga ratllada (2)</p> <p>Mandarina</p> <p><b>Berenar:</b> Entrepà de pernil cuit(1)(8)</p>	<p><b>Dimarts 22</b></p> <p>Crema de verdures</p> <p>Pollastre al forn a la taronja (7)</p> <p>Poma ratllada</p> <p><b>Berenar:</b> Entrepà de formatge (1)(3)</p>	<p><b>Dimecres 23</b></p> <p>Patata amb sèpia (6)</p> <p>Llom a la planxa amb tomàquet amanit(8)</p> <p>Mandarina</p> <p><b>Berenar:</b> Pa amb plàtan(1)</p>	<p><b>Dijous 24</b></p> <p>Arròs amb saltat d'alls i xampinyons</p> <p>Lluç al forn amb enciam laminat i pastanaga ratllada(5)</p> <p>logurt (3)</p> <p><b>Berenar:</b> Macedònia</p>	<p><b>Divendres 25</b></p> <p>Verdura amb patata</p> <p>Gall d'indi a la planxa amb remolatxa ratllada (7)</p> <p>Pera</p> <p><b>Berenar:</b> logurt (3)</p>
<p><b>Dilluns 28</b></p> <p>Arròs a la milanesa (8)</p> <p>Bacallà al forn amb enciam laminat</p> <p>Mandarina</p> <p><b>Berenar:</b> Entrepà de pernil cuit(1)(8)</p>	<p><b>Dimarts 29</b></p> <p>Fideuà de carn (1)(7)(8)</p> <p>Truita de carbassó amb pastanaga ratllada (2)</p> <p>Poma ratllada</p> <p><b>Berenar:</b> Entrepà de formatge(1)(3)</p>	<p><b>Dimecres 30 - CASTANYADA</b></p> <p>Crema de carbassa i moniato</p> <p>Pollastre al forn amb tomàquet amanit (7)</p> <p>Síndria</p> <p><b>Berenar:</b> Pa amb plàtan(1)</p>	<p><b>Dijous 31</b></p> <p><b>LLIURE DISPOSICIÓ</b></p>	

PA: ELABORAT DE MANERA ARTESANAL I, UN COP A LA SETMANA, S'OFERIRÀ EL PA INTEGRAL  
L'ARRÒS I LA PASTA SÓN PRODUCTES INTEGRALS, DE PROXIMITAT I DE PRODUCCIÓ ECOLÒGICA. LA FRUITA I LA VERDURA SÓN PRODUCTES DE PROXIMITAT  
ELS IOGURTS SÓN DE LA FAGEDA SENSE SUCRE

[Guia de l'alimentació saludable en l'etapa escolar](#)

  
**Gluten**  
1

  
**Ous**  
2

  
**Llet**  
3

  
**Fruits secs**  
4

  
**Peix**  
5

  
**Mol·lusc**  
6

  
**Carn**  
7

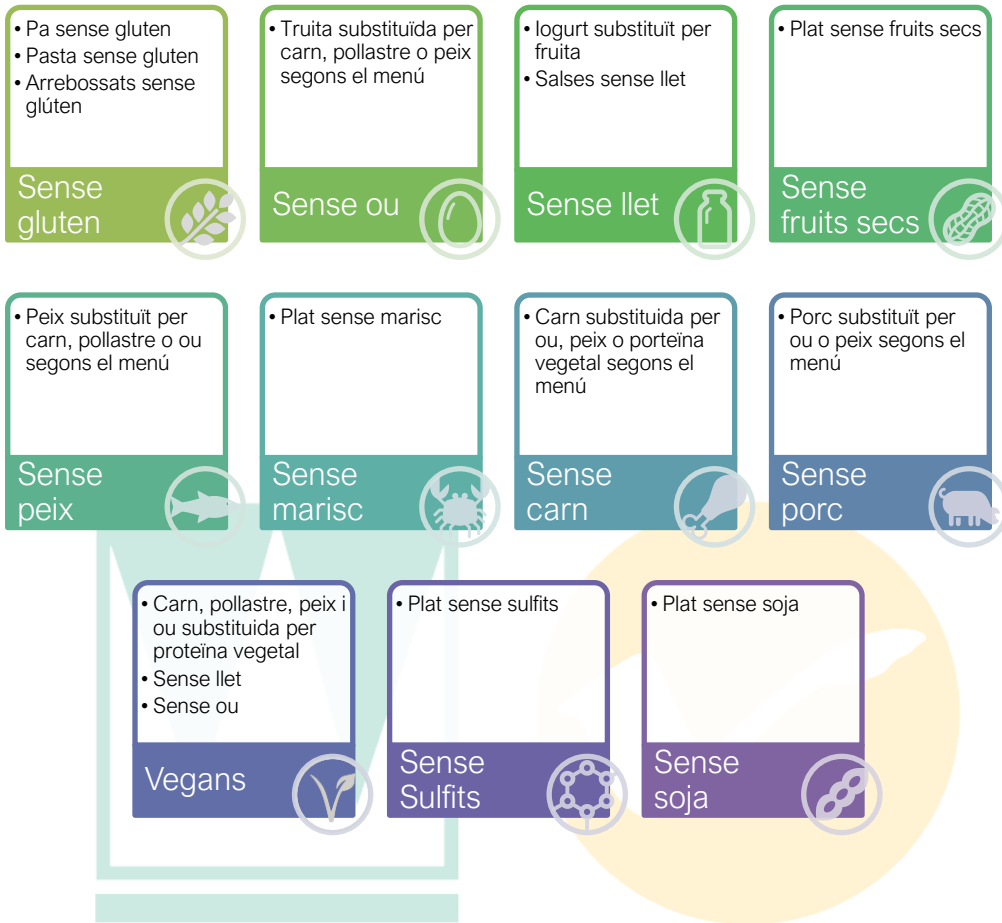
  
**Porc**  
8

  
**Vegà**  
9

  
**Sulfits**  
10

  
**Soja**  
11

## ADAPTACIONS DELS MENÚS



ESCOLA  
REINA ELISENDA  
virolai