



DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
28	29	30	1 <ul style="list-style-type: none">● Arròs a la cassola amb verdures.● Llonganissa a la planxa amb enciam, panís i olives. (SOJA)● Fruita.	2 <ul style="list-style-type: none">● Crema de carabassó i porro amb daus de pa torrat. (LLET, SOJA, SULFITS, GLUTEN)● Filet de salmó al forn amb juliana d'hortalisses. (PEIX, SULFITS)● logurt natural. (LLET)
5 <ul style="list-style-type: none">● Puré de patata gratinat. (LLET, SOJA, SULFITS)● Pit de pollastre a la planxa amb enciam, pastanaga i olives.● Fruita.	6 <ul style="list-style-type: none">● Sopa de brou vegetal i de carn amb pasta sense ou. (GLUTEN, SOJA)● Mossec de soja a la planxa amb tomàquet, endívies i olives. (SOJA)● logurt natural. (LLET)	7 <ul style="list-style-type: none">● Arròs blanc amb salsa de tomàquet.● Filet de Halibut al vapor amb enciam, col i olives. (PEIX)● Fruita.	8 <ul style="list-style-type: none">● Mongeta verda i patata la vapor.● Fricandó de vedella amb salsa de bolets. (SULFITS)● Fruita.	9 <ul style="list-style-type: none">● Cigrons guisats amb verdures i ametlla ratllada. (FRUITS SECS)● Suprema de lluç al vapor amb ceba confitada i daus de carabassó. (PEIX)● Fruita.
12 FESTA 	13 <ul style="list-style-type: none">● Llenties ECO guisades amb nap i pastanaga.● Hamburguesa de soja amb tomàquet, remolatxa i olives. (SOJA)● Fruita.	14 <ul style="list-style-type: none">● Espaguetis sense ou amb bolonyesa vegana. (GLUTEN)● Filet de gallineta al forn amb enciam, ruca i olives. (PEIX)● Fruita.	15 <ul style="list-style-type: none">● Minestra de verdures.● Mandonguilles d'heura amb enciam i olives. (SOJA, API, SULFITS)● logurt natural. (LLET)	16 <ul style="list-style-type: none">● Crema de pastanaga i coliflor amb daus de pa torrat. (LLET, GLUTEN, SOJA, SULFITS)● Filet de bacallà al vapor amb tomàquet amanit, talls d'espàrrecs i olives. (PEIX)● Fruita.
19 <ul style="list-style-type: none">● Mongeta blanca ECO guisada amb xirivia. (SULFITS)● Mossec de soja amb tomàquet, panís i olives. (SOJA)● Fruita.	20 <ul style="list-style-type: none">● Crema de verdures amb daus de pa torrat. (LLET, SOJA, SULFITS, GLUTEN)● Cuixa de pollastre al forn amb carxofes saltejades.● Fruita.	21 <ul style="list-style-type: none">● Arròs blanc amb salsa tomàquet i tonyina. (PEIX)● Filet gall Sant Pere al vapor amb enciam, escarola i olives. (PEIX)● logurt natural. (LLET)	22 <ul style="list-style-type: none">● Bledes saltejades amb patata al vapor.● Estofat de gall d'indi amb xampinyons, pèsols i pastanaga. (SULFITS)● Fruita.	23 <ul style="list-style-type: none">● Macarrons integrals amb pesto d'alfàbrega. (GLUTEN, FRUITS SECS, LLET, CACAHUET)● Filet de salmó al vapor amb enciam, pebrot vermell i olives. (PEIX)● Fruita.
26 <ul style="list-style-type: none">● Arròs a la cassola amb bolets i formatge. (LLET, SULFITS)● Filet d'abadejo al vapor amb enciam, espàrrecs i olives. (PEIX)● Fruita	27 <ul style="list-style-type: none">● Cigrons ECO guisats amb col i pastanaga.● Hamburguesa de soja a la planxa amb enciam, tomàquet xerri i olives. (SOJA)● Fruita.	28 <ul style="list-style-type: none">● Sopa de brou vegetal i peix amb pasta sense ou. (GLUTEN, PEIX)● Llom de rap al vapor amb ceba confitada i tomàquet. (PEIX)● logurt natural. (LLET)	29 <ul style="list-style-type: none">● Trinxat de bròquil i patata.● Llom a la planxa amb tomàquet amanit, ruca i olives.● Fruita.	30 FESTA 

Notes

Benvinguts al menjador escolar!



Arriba l'octubre i el menú es vesteix de misteri! Aquest mes les carabasses conquereixen el plat: no només serveixen per fer pors, també ens donen superpoders per no agafar ni un refredat. Les verdures de temporada les podem fer cruixents o en crema calenta i els peixos variats d'aquest menú t'aportaran una valentia llegendària. Menjar sa serà la millor aventura abans de la Castanyada i el Halloween. Fes-li una bona mossegada a la tardor!



Santa Maria, 19
25660 - Alcoletge



@celmirandaSLU



@celmiranda_



973 196 225 (oficines)
609 183 845 (direcció)



celmirandaslu@gmail.com