

SETEMBRE 2026

MARIA MAGDALENA BONNIN

DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES

Primer plat:

Segon plat:

Guarnició:

Postre:
Sugerència
sopars:

10		11	
Macarrons amb salsa de tonyina	1,4	Ciurons cuinats (patata, pastanaga, ceba, carabassa, mongetes, col)	0
Hamburguesa a la planxa	1,2,3, 8,10, 12	Pollastre rostit al forn	0
amb amanida verda (lletuga, cogombre, olives) i pastanaga	0	amb patates al forn	0
Fruita		Fruita	

Coca de verdura i amanida mixta

Tacos de peix i aguacat

14		15		16		17		18	
Primer plat:	Crema de carabassa (patata, carabassa, ceba, porro) 1, 2	Ensalada d'arròs (lletuga, tomàtiga, blat de moro, pastanaga, olives, tonyina) 4		Mongetes pintes cuinades (patata, pastanaga, ceba, carabassa, mongetes verdes, col) 0		Ensalada mixta amb ou bollit (lletuga, tomàtiga, pastanaga, blat de moro) 3		Fideus de peix 1, 4, 5, 9	
Segon plat:	Truita de patata i ceba (ous) amb amanida variada (lletuga, tomàtiga, blat de moro, pastanaga, remolatxa) 3	Llom a la planxa 0		Croquetes de bacallà amb amanida verda (lletuga, tomàtiga, cogombre, olives) 1,2,3,4		Mussola al forn 4		Piteres de pollastre a la planxa amb amanida variada (lletuga, tomàtiga, blat de moro, pastanaga, remolatxa) 0	
Guarnició:		amb puré de patata 2				amb patata panadera al forn 0			
Postre:	Fruita	Fruita		Fruita		Fruita		Fruita	

Sugerència sopars: Calamars a la planxa i patata bullida

Cuscús integral amb ratatouille

Broquetes de pollastre i pinya amb canonges

Trempó amb tonyina o ou dur

Lassanya d'albergínia i carn magra

21		22		23		24		25	
Primer plat:	Ciurons cuinats (patata, pastanaga, ceba, carabassa, mongetes, col) 0	Macarrons amb salsa de tomàtiga i formatge ratllat 1,2		Crema de verdures (patata, pastanaga, carabassa, carabassó, tomàtiga) 2		Sopa reina (sèmola d'arròs amb brou de pollastre amb ou bollit) 3		Ensalada mixta amb tonyina (lletuga, tomàtiga, pastanaga, blat de moro) 4	
Segon plat:	Lluç a la planxa amb amanida variada (lletuga, tomàtiga, blat de moro, pastanaga, remolatxa) 2, 4, 5, 9	Truita de carabassó (ous) amb amanida verda (lletuga, tomàtiga, cogombre, olives) 2, 3		Calamar amb ceba amb patates guisades 9		Pollastre rostit al forn amb amanida de tomàtiga (tomàtiga, cogombre, ceba i olives) 0		Aguiat de pilotes amb patata i pastanaga bollida 3	
Guarnició:									
Postre:	Fruita	Fruita		Fruita		Fruita		Fruita	

Sugerència sopars: Crema de porro i colflori

Espaguetis de carabassó bolonyesa d'indi

Papillota de peix i carlota

Revuelt d'espàrrecs i gambes

Albòndigues de pollastre amb tomàtiga i quinoa

28		29		30	
Primer plat:	Llenties cuinades vegetarianes (patata, pastanaga, ceba, carabassa, mongetes verdes, col, colflori) 0	Crema de pastanaga (patata, porro, ceba, pastanaga) 1		Sopa amb brou de pollastre 1	
Segon plat:	Truita francesa amb amanida variada (lletuga, tomàtiga, blat de moro, pastanaga, remolatxa) 2	Lluç al forn amb picada d'all i julivert amb arròs blanc saltejat amb verdures variades 4		Llom a la planxa amb un toc de llimona 0	
Guarnició:				amb amanida verda (lletuga, tomàtiga, cogombre, olives) 0	
Postre:	Fruita	Fruita		Fruita	

Sugerència sopars: Pa amb oli amb formatge o pernil

Pizza i verdura

Puré de patata i truita de carabassó

AL·LÈRGENS ALIMENTARIS	
0: No conté al·lèrgens	8: Soja
1: Gluten	9: Mol·luscs
2: Llet i lactis	10: Sulfits
3: Ous	11: Mostassa
4: Peix	12: Sèsam
5: Marisc	13: Cacauets
6: Fruits secs	14: Tramussos
7: Àpid	

Plat amb producte ecològic
Plat amb producte local
Plat amb producte local i ecològic
Quina tradicional

Tots els menús es serviran únicament amb **aigua com a beguda**.
Producte integral: Pastes, arrossos i pa són **integrals** (excepte en brous o paella).
Lleguminosa seca: Els plats elaborats amb llegums s'utilitza **lleguminosa seca**.
Per cuinar s'utilitza **oli d'oliva** alternat amb oli de **gira-sol alto oleic**.
Oli d'oliva: Les ensalades estan amanides amb aquest tipus d'oli.

Important informar de qualsevol al·lèrgia alimentària.
Dietista: M^a Magdalena Bonnin