

Menú escola Jacint Verdaguer

OCTUBRE 2020 menú sense gluten

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<p>Ús exclusiu d'oli d'oliva per cuinar i amanir. *Plat o producte sense gluten, ni traces. # Producte especial sense gluten</p>	<p>S'utilitza pasta de blat de moro i arròs. Totes les farines que es fan servir per arrebossats, salses, etc. són sense gluten.</p>		<p>Espinacs amb patata Salsitxes* de porc a la planxa i amanida d'enciam i cogombre Fruita del temps</p> <p style="text-align: right;">1</p>	<p>Sopa de brou amb fideus# Lluç al forn amb patata panadera Fruita del temps</p> <p style="text-align: right;">2</p>
<p style="text-align: right;">5</p> <p>Patates gratinades# Pollastre al curri* Fruita del temps</p>	<p>Llenties estofades amb arròs Palometa al forn i amanida d'enciam i pastanaga Fruita del temps</p> <p style="text-align: right;">6</p>	<p>Amanida completa amb formatge fresc i poma Canelons de carn# gratinats logurt natural sense sucre ECO</p> <p style="text-align: right;">7</p>	<p>Arròs integral amb salsa de tomàquet Truita de patata i amanida d'enciam i olives Fruita del temps</p> <p style="text-align: right;">8</p>	<p>Bròquil amb patata Gall dindi empanat# amb guarnició de tomàquet al forn Fruita del temps</p> <p style="text-align: right;">9</p>
<p style="text-align: right;">12</p> <p style="text-align: center;">FESTIU</p>	<p>Mongeta tendra amb patata Truita de pernil* i amanida d'enciam i brots de soja logurt de maduixa</p> <p style="text-align: right;">13</p>	<p>Espaguetis# amb salsa de tomàquet Lluç amb salsa de xampinyons Fruita del temps</p> <p style="text-align: right;">14</p>	<p>Cigrons amb picada d'all i julivert Pollastre al forn i amanida d'enciam i tomàquet Fruita del temps</p> <p style="text-align: right;">15</p>	<p>Sopa de brou amb arròs Peix blau fresc a la planxa amb guarnició de puré de patata* Fruita del temps</p> <p style="text-align: right;">16</p>
<p>Arròs amb calamars Truita de formatge i amanida d'enciam i tomàquet Fruita del temps</p> <p style="text-align: right;">19</p>	<p>Crema de llegums Daus de vedella a l'orenga i amanida d'enciam i pastanaga Fruita del temps</p> <p style="text-align: right;">20</p>	<p>Llacets amb salsa de tomàquet Formatge edam arrebossat# i amanida d'enciam i blat de moro logurt natural sense sucre ECO</p> <p style="text-align: right;">21</p>	<p>Escudella barrejada (amb fideus#) Pollastre rostit i amanida d'enciam i olives Fruita del temps</p> <p style="text-align: right;">22</p>	<p>Trinxat de col i patata (amb bacon*) Bacallà amb salsa de tomàquet Fruita del temps</p> <p style="text-align: right;">23</p>
<p>Llenties estofades amb hortalisses Aletes de pollastre i amanida d'enciam i col llombarda Fruita del temps</p> <p style="text-align: right;">26</p>	<p>Arròs amb verduretes Rap amb salsa de tomàquet Fruita del temps</p> <p style="text-align: right;">27</p>	<p>Coliflor amb patata Gall dindi a la planxa i amanida d'enciam i formatge fresc Fruita del temps</p> <p style="text-align: right;">28</p>	<p>Tallarines# al pesto Truita de cavalla i amanida d'enciam i germinats Fruita del temps</p> <p style="text-align: right;">29</p>	<p>Àpat de La Castanyada Puré de carbassa i pastanaga amb crostons# Botifarra* de porc amb guarnició de patates fregides Pa de pessic#</p> <p style="text-align: right;">30</p>

Menú escola Jacint Verdaguer

OCTUBRE 2020 menú sense PLV, ou, peix, fruits secs

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<p>*Plat o producte sense PLV, ou, peix, fruits secs ni traces. #Producte sense PLV, ou, peix ni fruits secs</p>	<p>S'utilitza pasta de blat de moro i arròs. Totes les farines que es fan servir per arrebossats, salses, etc. són sense gluten. Ús exclusiu d'oli d'oliva per cuinar i amanir.</p>		<p>Espinacs amb patata Salsitxes* de porc a la planxa i amanida d'enciam i cogombre Fruita del temps 1</p>	<p>Sopa de brou amb fideus# Timbal de patates amb hortalisses Fruita del temps 2</p>
<p>Patates amb picada d'all i julivert Pollastre al curri* (sense llet) Fruita del temps 5</p>	<p>Llenties estofades amb arròs Pannini# de xampinyons (sense formatge) Fruita del temps 6</p>	<p>Amanida completa amb gall dindi# i poma Macarrons# a la bolonyesa de vedella* logurt de soja# 7</p>	<p>Arròs integral amb salsa de tomàquet Pollastre a la planxa i amanida d'enciam i olives Fruita del temps 8</p>	<p>Bròquil amb patata Gall dindi empanat# amb guarnició de tomàquet al forn Fruita del temps 9</p>
<p>FESTIU 12</p>	<p>Mongeta tendra amb patata Llom a la planxa i amanida d'enciam i brots de soja logurt de soja# 13</p>	<p>Espaguetis# 14 amb salsa de tomàquet Tofu amb verdures i xampinyons Fruita del temps</p>	<p>Cigrons amb picada d'all i julivert Pollastre al forn i amanida d'enciam i tomàquet Fruita del temps 15</p>	<p>Sopa de brou amb arròs Timbal de patates amb hortalisses Fruita del temps 16</p>
<p>Arròs amb verdures Pollastre a la planxa i amanida d'enciam i tomàquet Fruita del temps 19</p>	<p>Crema de llegums Daus de vedella a l'orenga i amanida d'enciam i pastanaga Fruita del temps 20</p>	<p>Llacets amb salsa de tomàquet Seitan arrebossat# i amanida d'enciam i blat de moro logurt natural sense sucre ECO 21</p>	<p>Escudella barrejada (amb fideus#) 22 Pollastre rostí i amanida d'enciam i olives Fruita del temps</p>	<p>Trinxat de col i patata (amb bacon*) 23 Hamburguesa casolana de cigrons* i amanida de tomàquet Fruita del temps</p>
<p>Llenties estofades amb hortalisses Aletes de pollastre i amanida d'enciam i col llombarda Fruita del temps 26</p>	<p>Arròs amb verdures Fricandó de seitan* Fruita del temps 27</p>	<p>Coliflor amb patata Gall dindi a la planxa i amanida d'enciam Fruita del temps 28</p>	<p>Tallarines# al pesto (sense formatge) 29 Hamburguesa casolana de cigrons* i amanida d'enciam i germinats Fruita del temps</p>	<p>Àpat de La Castanyada 30 Puré de carbassa i pastanaga amb crostons# Botifarra* de porc amb guarnició de patates fregides Pa de pessic#</p>

Menú escola Jacint Verdaguer

OCTUBRE 2020 menú sense préssec, albercoc, pruna, fruita tropical i maduixa

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<p>Pa integral un dia a la setmana. Ús exclusiu d'oli d'oliva per cuinar i amanir. *Plat o producte sense préssec, albercoc, pruna, fruita tropical i maduixa</p>	<p>Es donarà fruita ecològica i/o de proximitat un cop per setmana.</p>		<p>Espinacs amb patata Salsitxes de porc a la planxa i amanida d'enciam i cogombre Fruita del temps*</p>	<p>Sopa de brou amb pistons Lluç al forn amb patata panadera Fruita del temps*</p>
<p>5</p> <p>Patates gratinades Pollastre al curri Fruita del temps*</p>	<p>6</p> <p>Llenties estofades amb arròs Palometa al forn i amanida d'enciam i pastanaga Fruita del temps*</p>	<p>7</p> <p>Amanida completa amb formatge fresc i poma Canelons de carn gratinats logurt natural sense sucre ECO</p>	<p>8</p> <p>Arròs integral amb salsa de tomàquet Truita de patata i amanida d'enciam i olives Fruita del temps*</p>	<p>9</p> <p>Bròquil amb patata Gall dindi empanat amb guarnició de tomàquet al forn Fruita del temps*</p>
<p>12</p> <p>FESTIU</p>	<p>13</p> <p>Mongeta tendra amb patata Truita de pernil i amanida d'enciam i brots de soja logurt natural sense sucre ECO</p>	<p>14</p> <p>Espaguets integrals amb salsa de tomàquet Lluç amb salsa de xampinyons Fruita del temps*</p>	<p>15</p> <p>Cigrons amb picada d'all i julivert Pollastre al forn i amanida d'enciam i tomàquet Fruita del temps*</p>	<p>16</p> <p>Sopa de brou amb arròs Peix blau fresc a la planxa amb guarnició de puré de patata Fruita del temps*</p>
<p>19</p> <p>Arròs amb calamars Truita de formatge i amanida d'enciam i tomàquet Fruita del temps*</p>	<p>20</p> <p>Crema de llegums Daus de vedella a l'orenga i amanida d'enciam i pastanaga Fruita del temps*</p>	<p>21</p> <p>Llacets amb salsa de tomàquet Seitan arrebossat casolà i amanida d'enciam i blat de moro logurt natural sense sucre ECO</p>	<p>22</p> <p>Escudella barrejada Pollastre rostit i amanida d'enciam i olives Fruita del temps*</p>	<p>23</p> <p>Trinxat de col i patata Bacallà amb salsa de tomàquet Fruita del temps*</p>
<p>26</p> <p>Llenties estofades amb hortalisses Aletes de pollastre i amanida d'enciam i col llombarda Fruita del temps*</p>	<p>27</p> <p>Arròs amb verdures Rap a la marinera Fruita del temps*</p>	<p>28</p> <p>Coliflor amb patata Gall dindi a la planxa i amanida d'enciam i formatge fresc Fruita del temps*</p>	<p>29</p> <p>Tallarines al pesto Truita de cavalla i amanida d'enciam i germinats Fruita del temps*</p>	<p>30</p> <p>Àpat de La Castanyada Puré de carbassa i pastanaga amb crostons Botifarra de porc amb guarnició de patates fregides Pa de pessic</p>

Menú escola Jacint Verdaguer

OCTUBRE 2020 menú sense fruits secs

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<p>Ús exclusiu d'oli d'oliva per cuinar i amanir. *Plat o producte sense fruits secs, ni traces. #Producte especial sense fruits secs</p>	<p>Es donarà fruita ecològica i/o de proximitat un cop per setmana.</p>		<p>Espinacs amb patata Salsitxes* de porc a la planxa i amanida d'enciam i cogombre Fruita del temps 1</p>	<p>Sopa de brou amb pistons Lluç al forn amb patata panadera Fruita del temps 2</p>
<p>5 Patates gratinades* Pollastre al curri* Fruita del temps</p>	<p>6 Llenties estofades amb arròs Palometa al forn i amanida d'enciam i pastanaga Fruita del temps</p>	<p>7 Amanida completa amb formatge fresc i poma Canelons de carn gratinats* logurt natural sense sucre ECO</p>	<p>8 Arròs integral amb salsa de tomàquet Trita de patata i amanida d'enciam i olives Fruita del temps</p>	<p>9 Bròquil amb patata Gall dindi empanat* amb guarnició de tomàquet al forn Fruita del temps</p>
<p>12 FESTIU</p>	<p>13 Mongeta tendra amb patata Trita de pernil* i amanida d'enciam i brots de soja logurt de maduixa</p>	<p>14 Espaguetis integrals amb salsa de tomàquet Lluç amb salsa de xampinyons Fruita del temps</p>	<p>15 Cigrons amb picada d'all i julivert Pollastre al forn i amanida d'enciam i tomàquet Fruita del temps</p>	<p>16 Sopa de brou amb arròs Peix blau fresc a la planxa amb guarnició de puré de patata* Fruita del temps</p>
<p>19 Arròs amb calamars Trita de formatge i amanida d'enciam i tomàquet Fruita del temps</p>	<p>20 Crema de llegums Daus de vedella a l'orenga i amanida d'enciam i pastanaga Fruita del temps</p>	<p>21 Llacets amb salsa de tomàquet Seitan arrebossat* casolà i amanida d'enciam i blat de moro logurt natural sense sucre ECO</p>	<p>22 Escudella barrejada Pollastre rostit i amanida d'enciam i olives Fruita del temps</p>	<p>23 Trinxat de col i patata (amb bacon*) Bacallà amb salsa de tomàquet Fruita del temps</p>
<p>26 Llenties estofades amb hortalisses Aletes de pollastre i amanida d'enciam i col llombarda Fruita del temps</p>	<p>27 Arròs amb verduretes Rap a la marinera* Fruita del temps</p>	<p>28 Coliflor amb patata Gall dindi a la planxa i amanida d'enciam i formatge fresc Fruita del temps</p>	<p>29 Tallarines al pesto Trita de cavalla i amanida d'enciam i germinats Fruita del temps</p>	<p>30 Àpat de La Castanyada Puré de carbassa i pastanaga amb crostons# Botifarra* de porc amb guarnició de patates fregides Pa de pessic#</p>

Menú escola Jacint Verdaguer

OCTUBRE 2020 menú no astringent

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<p>Pa integral cada dia. Ús exclusiu d'oli d'oliva per cuinar i amanir. *Plat o producte sense poma, plàtan, pastanaga, arròs, pa blanc ni fregits.</p>	<p>Es donarà fruita ecològica i/o de proximitat un cop per setmana.</p> <p><u>La pasta sempre serà integral.</u></p>		<p>Espinacs amb patata Salsitxes de porc a la planxa i amanida d'enciam i cogombre Fruita del temps*</p> <p style="text-align: right;">1</p>	<p>Sopa de brou amb fideus integrals Lluç al forn amb patata panadera Fruita del temps*</p> <p style="text-align: right;">2</p>
<p>Patates gratinades Pollastre al curri Fruita del temps*</p> <p style="text-align: right;">5</p>	<p>Llenties estofades amb hortalisses (sense pastanaga) Palometa al forn i amanida d'enciam Fruita del temps*</p> <p style="text-align: right;">6</p>	<p>Amanida completa amb formatge fresc (sense pastanaga ni poma) Canelons de carn gratinats logurt natural sense sucre ECO</p> <p style="text-align: right;">7</p>	<p>Pasta integral amb salsa de tomàquet Truita de patata i amanida d'enciam i olives Fruita del temps*</p> <p style="text-align: right;">8</p>	<p>Bròquil amb patata Gall dindi a la planxa amb guarnició de tomàquet al forn Fruita del temps*</p> <p style="text-align: right;">9</p>
<p style="text-align: center;">FESTIU</p> <p style="text-align: right;">12</p>	<p>Mongeta tendra amb patata Truita de pernil i amanida d'enciam i brots de soja logurt de maduixa</p> <p style="text-align: right;">13</p>	<p>Espaguetis integrals amb salsa de tomàquet Lluç amb salsa de xampinyons Fruita del temps*</p> <p style="text-align: right;">14</p>	<p>Cigrons amb picada d'all i julivert Pollastre al forn i amanida d'enciam i tomàquet Fruita del temps*</p> <p style="text-align: right;">15</p>	<p>Sopa de brou amb fideus integrals Peix blau fresc a la planxa amb guarnició de puré de patata Fruita del temps*</p> <p style="text-align: right;">16</p>
<p>Pasta integral amb calamars (sense pastanaga) Truita de formatge i amanida d'enciam i tomàquet Fruita del temps*</p> <p style="text-align: right;">19</p>	<p>Crema de llegums (sense pastanaga) Daus de vedella a l'orenga i amanida d'enciam Fruita del temps*</p> <p style="text-align: right;">20</p>	<p>Llacets amb salsa de tomàquet Seitan a la planxa i amanida d'enciam i blat de moro logurt natural sense sucre ECO</p> <p style="text-align: right;">21</p>	<p>Escudella barrejada (amb fideus integrals) Pollastre rostí i amanida d'enciam i olives Fruita del temps*</p> <p style="text-align: right;">22</p>	<p>Trinxat de col i patata Bacallà amb salsa de tomàquet Fruita del temps*</p> <p style="text-align: right;">23</p>
<p>Llenties estofades amb hortalisses (sense pastanaga) Aletes de pollastre al forn i amanida d'enciam i col llombarda Fruita del temps*</p> <p style="text-align: right;">26</p>	<p>Pasta integral amb verduretes (sense pastanaga) Rap a la marinera (sense pastanaga) Fruita del temps*</p> <p style="text-align: right;">27</p>	<p>Coliflor amb patata Gall dindi a la planxa i amanida d'enciam i formatge fresc Fruita del temps*</p> <p style="text-align: right;">28</p>	<p>Tallarines al pesto Truita de cavalla i amanida d'enciam i germinats Fruita del temps*</p> <p style="text-align: right;">29</p>	<p>Àpat de La Castanyada Puré de carbassa (sense pastanaga) amb crostons Botifarra de porc amb guarnició de patates al caliu Pa de pessic</p> <p style="text-align: right;">30</p>

Menú escola Jacint Verdaguer

OCTUBRE 2020 menú sense fructosa

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<p>*Evitar en salses, sofregits i brous: ceba, pastanaga, porro, julivert i nap.</p>	<p>Sofregits a base de tomàquet, carbassó o xampinyons. Fruita del temps: segons tolerància.</p>		<p>1</p> <p>Espinacs amb patata Llom a la planxa i amanida d'enciam i cogombre Fruits secs</p>	<p>2</p> <p>Sopa de brou amb pistons Lluç al forn amb patata panadera Fruits secs</p>
<p>5</p> <p>Patates gratinades Pollastre al curri Fruits secs</p>	<p>6</p> <p>Patates estofades amb hortalisses* (sense ceba ni pastanaga) Palometa al forn i amanida d'enciam Fruits secs</p>	<p>7</p> <p>Amanida completa amb formatge fresc (sense poma, pastanaga ni blat de moro) Macarrons amb salsa de tomàquet casolana i trossos de vedella* logurt natural sense sucre ECO</p>	<p>8</p> <p>Arròs amb salsa de tomàquet casolana Truita de patata i amanida d'enciam i olives Fruits secs</p>	<p>9</p> <p>Bròquil amb patata Gall dindi empanat* amb guarnició de tomàquet al forn Fruits secs</p>
<p>12</p> <p>FESTIU</p>	<p>13</p> <p>Patates amb oli Truita a la francesa i amanida d'enciam i brots de soja logurt natural sense sucre ECO</p>	<p>14</p> <p>Espaguetis amb salsa de tomàquet casolana Lluç amb salsa de xampinyons Fruits secs</p>	<p>15</p> <p>Patates amb picada d'all i julivert Pollastre al forn i amanida d'enciam i tomàquet Fruits secs</p>	<p>16</p> <p>Sopa de brou amb arròs Peix blau fresc a la planxa amb guarnició de puré de patata Fruits secs</p>
<p>19</p> <p>Arròs amb calamars* (sense ceba, pastanaga, mongeta tendra ni pèsols) Truita de formatge i amanida d'enciam i tomàquet Fruits secs</p>	<p>20</p> <p>Crema de carbassó (sense ceba) Daus de vedella a l'orenga i amanida d'enciam Fruits secs</p>	<p>21</p> <p>Llacets amb salsa de tomàquet casolana Gall dindi arrebossat* i amanida d'enciam logurt natural sense sucre ECO</p>	<p>22</p> <p>Escudella barrejada (sense llegum) Pollastre rostit (sense ceba) i amanida d'enciam i olives Fruits secs</p>	<p>23</p> <p>Trinxat de col i patata (sense bacon) Bacallà amb salsa de tomàquet Fruits secs</p>
<p>26</p> <p>Patates estofades amb hortalisses* (sense ceba ni pastanaga) Aletes de pollastre i amanida d'enciam i col llombarda Fruits secs</p>	<p>27</p> <p>Arròs amb verduretes* (sense ceba, pastanaga, mongeta tendra ni pèsols) Rap amb salsa de tomàquet casolana Fruits secs</p>	<p>28</p> <p>Coliflor amb patata Gall dindi a la planxa i amanida d'enciam i formatge fresc Fruits secs</p>	<p>29</p> <p>Tallarines al pesto Truita de cavalla i amanida d'enciam Fruits secs</p>	<p>30</p> <p>Àpat de La Castanyada Puré de carbassó amb crostons (sense ceba) Llom a la planxa amb guarnició de patates fregides logurt natural sense sucre ECO</p>

Menú escola Jacint Verdaguer

OCTUBRE 2020 menú sense préssec ni familiars, carxofa

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<p>Pa integral un dia a la setmana. Ús exclusiu d'oli d'oliva per cuinar i amanir. *Plat o producte sense préssec ni familiars (nectarina, pruna, paraguaià, albercoc...)</p>	<p>Es donarà fruita ecològica i/o de proximitat un cop per setmana.</p>		<p>Espinacs amb patata Salsitxes de porc a la planxa i amanida d'enciam i cogombre Fruita del temps*</p>	<p>Sopa de brou amb pistons Lluç al forn amb patata panadera Fruita del temps*</p>
<p>5</p> <p>Patates gratinades Pollastre al curri Fruita del temps*</p>	<p>6</p> <p>Llenties estofades amb arròs Palometa al forn i amanida d'enciam i pastanaga Fruita del temps*</p>	<p>7</p> <p>Amanida completa amb formatge fresc i poma Canelons de carn gratinats logurt natural sense sucre ECO</p>	<p>8</p> <p>Arròs integral amb salsa de tomàquet Truita de patata i amanida d'enciam i olives Fruita del temps*</p>	<p>9</p> <p>Bròquil amb patata Gall dindi empanat amb guarnició de tomàquet al forn Fruita del temps*</p>
<p>12</p> <p>FESTIU</p>	<p>13</p> <p>Mongeta tendra amb patata Truita de pernil i amanida d'enciam i brots de soja logurt natural sense sucre ECO</p>	<p>14</p> <p>Espaguets integrals amb salsa de tomàquet Lluç amb salsa de xampinyons Fruita del temps*</p>	<p>15</p> <p>Cigrons amb picada d'all i julivert Pollastre al forn i amanida d'enciam i tomàquet Fruita del temps*</p>	<p>16</p> <p>Sopa de brou amb arròs Peix blau fresc a la planxa amb guarnició de puré de patata Fruita del temps*</p>
<p>19</p> <p>Arròs amb calamars Truita de formatge i amanida d'enciam i tomàquet Fruita del temps*</p>	<p>20</p> <p>Crema de llegums Daus de vedella a l'orenga i amanida d'enciam i pastanaga Fruita del temps*</p>	<p>21</p> <p>Llacets amb salsa de tomàquet Seitan arrebossat casolà i amanida d'enciam i blat de moro logurt natural sense sucre ECO</p>	<p>22</p> <p>Escudella barrejada Pollastre rostit i amanida d'enciam i olives Fruita del temps*</p>	<p>23</p> <p>Trinxat de col i patata Bacallà amb salsa de tomàquet Fruita del temps*</p>
<p>26</p> <p>Llenties estofades amb hortalisses Aletes de pollastre i amanida d'enciam i col llombarda Fruita del temps*</p>	<p>27</p> <p>Arròs amb verdures Rap a la marinera Fruita del temps*</p>	<p>28</p> <p>Coliflor amb patata Gall dindi a la planxa i amanida d'enciam i formatge fresc Fruita del temps*</p>	<p>29</p> <p>Tallarines al pesto Truita de cavalla i amanida d'enciam i germinats Fruita del temps*</p>	<p>30</p> <p>Àpat de La Castanyada Puré de carbassa i pastanaga amb crostons Botifarra de porc amb guarnició de patates fregides Pa de pessic</p>