

ESCOLA L'ARBOÇ

Menú de Setembre



DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
11 Festiu	12 Espagueti amb tomàquet i formatge ratllat. -Hamburguesa de vedella a la planxa amb amanida d'enciam i pastanaga. -Fruita.	13 - Arròs a la milanesa. (Amb sofregit de tomàquet i ceba, pèsols i pernil dolç) -Filet de lluç a la planxa amb amanida de tomàquet. (Tomàquet km 0) -Fruita. (Fruita ecològica)	14 -Patata bullida i mongeta tendra. -Pollastre a la planxa amb amanida d'enciam i api ratllat. (Enciam ecològic i km 0) -Iogurt natural.	15 -Llenties amb pastanaga. (Llenties de producció ecològica) -Croquetes de pernil amb amanida d'enciam i blat dolç. (Enciam Km 0 i ecològic) -Fruita
18 -Amanida verda amb tonyina. -Macarrons amb carn de vedella i formatge ratllat. -Fruita	19 -Puré de llegums. (Amb mongeta seca, patata i pastanaga) -Filet de bacallà fregit amb amanida de tomàquet. (tomàquet Km 0) -Fruita. (Fruita ecològica)	20 -Patata bullida amb bledes. (Bledes ecològiques i km 0) -Pollastre a la planxa amb amanida d'enciam i blat dolç (Enciam ecològic i km 0) -Fruita.	21 -Arròs blanc amb salsa de tomàquet. -Lluç al vapor amb amanida d'enciam i olives. (Enciam ecològic i km 0) -Iogurt natural	22 -Patata bullida i mongeta tendra. -Mandonguilles de vedella amb rodanxes de pastanaga. (Pa integral) -Fruita.
25 -Cigrons bullits i patates. -Croquetes d'au amb amanida de tomàquet i olives. (Tomàquet km 0) -Fruita.	26 -Crema de porro. (Porro ecològic i km 0) -Vedella a la planxa amb amanida d'enciam i formatge. -Fruita. (Fruita ecològica)	27 -Arròs amb verduretes (Amb sofregit de tomàquet i ceba, carbassó, albergínia i i pastanaga) -Filet de lluç a la planxa amb amanida d'enciam i olives. -Fruita.	28 -Patata bullida amb mongeta tendra - Salsitxes de porc a la planxa amb amanida de tomàquet i olives. (Enciam ecològic i km 0) -Iogurt natural	29 -Tallarines amb salsa de tomàquet i formatge ratllat. -Pollastre arrebossat amb amanida d'enciam i blat de moro. (Enciam ecològic i km -Fruita.

- Les fruites del mes de setembre són : síndria, meló, plàtans, peres, pomes i préssecs.
- La fruita ecològica són les peres.
- L'oli que s'utilitza per amanir és d'oliva verge.
- Els àpats van acompanyats d'aigua i pa.

ESCOLA L'ARBOÇ

Menú de Setembre (NO PORC)



DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
11 Festiu	12 Espagueti amb tomàquet i formatge ratllat. -Hamburguesa de vedella a la planxa amb amanida d' enciam i pastanaga. -Fruita.	13 - Arròs a la milanesa. (Amb sofregit de tomàquet i ceba.) -Filet de lluç a la planxa amb amanida de tomàquet. (Tomàquet km 0) -Fruita. (Fruita ecològica)	14 -Patata bullida i mongeta tendra. -Pollastre a la planxa amb amanida d' enciam i api ratllat. (Enciam ecològic i km 0) -Iogurt natural.	15 -Llenties amb pastanaga. (Llenties de producció ecològica) -Croquetes de peix amb amanida d' enciam i blat dolç. (Enciam Km 0 i ecològic) -Fruita
18 -Amanida verda amb tonyina. -Macarrons amb carn de vedella i formatge ratllat. -Fruita	19 -Puré de llegums. (Amb mongeta seca, patata i pastanaga) -Filet de bacallà fregit amb amanida de tomàquet. (tomàquet Km 0) -Fruita. (Fruita ecològica)	20 -Patata bullida amb bledes. (Bledes ecològiques i km 0) -Pollastre a la planxa amb amanida d' enciam i blat dolç (Enciam ecològic i km 0) -Fruita.	21 -Arròs blanc amb salsa de tomàquet. -Lluç al vapor amb amanida d' enciam i olives. (Enciam ecològic i km 0) -Iogurt natural	22 -Patata bullida i mongeta tendra. -Mandonguilles de vedella amb rodanxes de pastanaga. (Pa integral) -Fruita.
25 -Cigrons bullits i patates. -Croquetes d' au amb amanida de tomàquet i olives. (Tomàquet km 0) -Fruita.	26 -Crema de porro. (Porro ecològic i km 0) -Vedella a la planxa amb amanida d' enciam i formatge. -Fruita. (Fruita ecològica)	27 -Arròs amb verdures (Amb sofregit de tomàquet i ceba, carbassó, albergínia i i pastanaga) -Filet de lluç a la planxa amb amanida d' enciam i olives. -Fruita.	28 -Patata bullida amb mongeta tendra - Salmó al vapor amb amanida de tomàquet i olives. (Enciam ecològic i km 0) -Iogurt natural	29 -Tallarines amb salsa de tomàquet i formatge ratllat. -Pollastre arrebossat amb amanida d' enciam i blat de moro. (Enciam ecològic i km) -Fruita.

- Les fruites del mes de setembre són : síndria, meló, plàtans, peres, pomes i préssecs.
- La fruita ecològica són les peres.
- L'oli que s'utilitza per amanir és d'oliva verge.
- Els àpats van acompanyats d'aigua i pa.

MENÚ SETEMBRE



Menú de Setembre (Règim)

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
				1 -Pèsols saltats. -Salmó a la planxa amb amanida. -Fruita.
4 -Crema de verdures. -Pollastre a la planxa amb amanida. -Fruita.	5 -Espinacs amb panses -Lluç a la planxa i amanida. -Fruita.	6 -Patata bullida amb pèsols. -Gall d'indi a la planxa i amanida. -Iogurt descremat	7 -Escalivada. -Cassó al forn amb llimona i amanida. -Fruita.	8 -Patata bullida i mongeta tendra. -Truita francesa i amanida. -Fruita.
11	12 -Bròquil bullit. -Hamburguesa de vedella a la planxa i amanida. -Fruita.	13 -Crema de carbassó. -xai a la planxa i amanida. -Iogurt descremat.	14 -Patata bullida i mongeta tendra. -Pollastre a la planxa amb amanida. -Fruita.	15 -Llenties bullides amb pastanaga -Filet de lluç a la planxa amb amanida. -Fruita.
18 -Patata bullida amb pèsols i pastanaga. -Gall d'indi a la planxa amb amanida. -Iogurt.	19 -Crema de llegums. -Salmó al forn amb llimona i amanida. -Fruita.	20 -Patata bullida amb bledes. -Pollastre a la planxa amb amanida. -Fruita.	21 -Crema de pastanaga. -Lluç a la planxa amb amanida. -Fruita.	22 -Patata bullida i mongeta tendra. -Vedella a la planxa i amanida. -Fruita.
25 -Cigrons bullits amb espinacs. -Truita francesa amb amanida. -Fruita.	26 -Crema de porro. -Hamburguesa de vedella a la planxa i amanida. -Fruita.	27 -Patata bullida amb carxofes i pastanaga. -Filet de lluç a la planxa amb amanida. -Fruita.	28 -Patata bullida i mongeta tendra. -Salmó al vapor i amanida. -Iogurt descremat.	29 -Brou vegetal amb pasta. -Pollastre a la planxa amb amanida. -Fruita.

ESCOLA L'ARBOÇ

Menú de Setembre

(No Lactosa, no ou, o fruits secs)



DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
11 Festiu	12 Espaguetis amb tomàquet -Hamburguesa de vedella a la planxa amb amanida d'enciam i pastanaga. -Fruita.	13 - Arròs a la milanesa. (Amb sofregit de tomàquet i ceba, pèsols i pernil dolç) -Filet de lluç a la planxa amb amanida de tomàquet. (Tomàquet km 0) -Fruita. (Fruita ecològica)	14 -Patata bullida i mongeta tendra. -Pollastre a la planxa amb amanida d'enciam i api ratllat. (Enciam ecològic i km 0) -Compota de poma	15 -Llenties amb pastanaga. (Llenties de producció ecològica) -Salmó al vapor amb amanida d'enciam i blat dolç. (Enciam Km 0 i ecològic) -Fruita
18 -Amanida verda amb tonyina. -Macarrons amb carn de vedella . -Fruita	19 -Puré de llegums. (Amb mongeta seca, patata i pastanaga) -Filet de bacallà al vapor amb amanida de tomàquet. (tomàquet Km 0) -Fruita. (Fruita ecològica)	20 -Patata bullida amb bledes. (Bledes ecològiques i km 0) -Pollastre a la planxa amb amanida d'enciam i blat dolç (Enciam ecològic i km 0) -Fruita.	21 -Arròs blanc amb salsa de tomàquet. -Lluç al vapor amb amanida d'enciam i olives. (Enciam ecològic i km 0) -Compota de pera.	22 -Patata bullida i mongeta tendra. -Vedella a la planxa amb pastanaga -Fruita.
25 -Cigrons bullits i patates. -Calamars a la planxa amb julivert amb amanida de tomàquet i olives. (Tomàquet km 0) -Fruita.	26 -Crema de porro. (Porro ecològic i km 0) -Vedella a la planxa amb amanida d'enciam i formatge. -Fruita. (Fruita ecològica)	27 -Arròs amb verduretes (Amb sofregit de tomàquet i ceba, carbassó, albergínia i i pastanaga) -Filet de lluç a la planxa amb amanida d'enciam i olives. -Fruita.	28 -Patata bullida amb mongeta tendra - Salsitxes de porc a la planxa amb amanida de tomàquet i olives. (Enciam ecològic i km 0) -Compota de poma	29 -Tallarines amb salsa de tomàquet . -Pollastre a la planxa amb amanida d'enciam i blat de moro. (Enciam ecològic i km -Fruita.

- Les fruites del mes de Setembre són : Síndria, meló, plàtans, peres, pomes i préssecs.
- La fruita ecològica són les peres.
- L'oli que s'utilitza per amanir és d'oliva verge.
- Els àpats van acompanyats d'aigua i pa.

ESCOLA L'ARBOÇ

Menú de Setembre

(No Lactosa)



DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
11 Festiu	12 Espaguetis amb tomàquet -Hamburguesa de vedella a la planxa amb amanida d'enciam i pastanaga. -Fruita.	13 - Arròs a la milanesa. (Amb sofregit de tomàquet i ceba, pèsols i pernil dolç) -Filet de lluç a la planxa amb amanida de tomàquet. (Tomàquet km 0) -Fruita. (Fruita ecològica)	14 -Patata bullida i mongeta tendra. -Pollastre a la planxa amb amanida d'enciam i api ratllat. (Enciam ecològic i km 0) -Compota de poma	15 -Llenties amb pastanaga. (Llenties de producció ecològica) -Salmó al vapor amb amanida d'enciam i blat dolç. (Enciam Km 0 i ecològic) -Fruita
18 -Amanida verda amb tonyina. -Macarrons amb carn de vedella -Fruita	19 -Puré de llegums. (Amb mongeta seca, patata i pastanaga) -Filet de bacallà al vapor amb amanida de tomàquet. (tomàquet Km 0) -Fruita. (Fruita ecològica)	20 -Patata bullida amb bledes. (Bledes ecològiques i km 0) -Pollastre a la planxa amb amanida d'enciam i blat dolç (Enciam ecològic i km 0) -Fruita.	21 -Arròs blanc amb salsa de tomàquet. -Lluç al vapor amb amanida d'enciam i olives. (Enciam ecològic i km 0) -Compota de pera.	22 -Patata bullida i mongeta tendra. -Vedella a la planxa amb pastanaga -Fruita.
25 -Cigrons bullits i patates. -Calamars a la planxa amb julivert amb amanida de tomàquet i olives. (Tomàquet km 0) -Fruita.	26 -Crema de porro. (Porro ecològic i km 0) -Vedella a la planxa amb amanida d'enciam i formatge. -Fruita. (Fruita ecològica)	27 -Arròs amb verdures (Amb sofregit de tomàquet i ceba, carbassó, albergínia i i pastanaga) -Filet de lluç a la planxa amb amanida d'enciam i olives. -Fruita.	28 -Patata bullida amb mongeta tendra - Salsitxes de porc a la planxa amb amanida de tomàquet i olives. (Enciam ecològic i km 0) -Compota de poma	29 -Tallarines amb salsa de tomàquet . -Pollastre a la planxa amb amanida d'enciam i blat de moro. (Enciam ecològic i km) -Fruita.

- Les fruites del mes de Setembre són : Síndria, meló, plàtans, peres, pomes i préssecs.
- La fruita ecològica són les peres.
- L'oli que s'utilitza per amanir és d'oliva verge.
- Els àpats van acompanyats d'aigua i pa.

ESCOLA L'ARBOÇ

Menú de Setembre



(No gluten, no ou, no marisc i no fruits secs)

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
11 Festiu	12 Espagueti sense gluten amb tomàquet i formatge ratllat. -Hamburguesa de vedella a la planxa amb amanida d'enciam i pastanaga. -Fruita.	13 - Arròs a la milanesa. (Amb sofregit de tomàquet i ceba, pèsols i pernil dolç) -Filet de lluç a la planxa amb amanida de tomàquet. (Tomàquet km 0) -Fruita. (Fruita ecològica)	14 -Patata bullida i mongeta tendra. -Pollastre a la planxa amb amanida d'enciam i api ratllat. (Enciam ecològic i km 0) -Iogurt natural.	15 -Llenties amb pastanaga. (Llenties de producció ecològica) -Salmó al vapor amb amanida d'enciam i blat dolç. (Enciam Km 0 i ecològic) -Fruita
18 -Amanida verda amb tonyina. -Macarrons sense gluten amb carn de vedella i formatge ratllat. -Fruita	19 -Puré de llegums. (Amb mongeta seca, patata i pastanaga) -Filet de bacallà al vapor amb amanida de tomàquet. (tomàquet Km 0) -Fruita. (Fruita ecològica)	20 -Patata bullida amb bledes. (Bledes ecològiques i km 0) -Pollastre a la planxa amb amanida d'enciam i blat dolç (Enciam ecològic i km 0) -Fruita.	21 -Arròs blanc amb salsa de tomàquet. -Lluç al vapor amb amanida d'enciam i olives. (Enciam ecològic i km 0) -Iogurt natural	22 -Patata bullida i mongeta tendra. -Vedella a la planxa amb pastanaga -Fruita.
25 -Cigrons bullits i patates. -Calamars a la planxa amb julivert amb amanida de tomàquet i olives. (Tomàquet km 0) -Fruita.	26 -Crema de porro. (Porro ecològic i km 0) -Vedella a la planxa amb amanida d'enciam i formatge. -Fruita. (Fruita ecològica)	27 -Arròs amb verdures (Amb sofregit de tomàquet i ceba, carbassó, albergínia i i pastanaga) -Filet de lluç a la planxa amb amanida d'enciam i olives. -Fruita.	28 -Patata bullida amb mongeta tendra - Salsitxes de porc a la planxa amb amanida de tomàquet i olives. (Enciam ecològic i km 0) -Iogurt natural	29 -Tallarines sense gluten amb salsa de tomàquet i formatge ratllat. -Pollastre a la planxa amb amanida d'enciam i blat de moro. (Enciam ecològic i km -Fruita.

- Les fruites del mes de Setembre són : Síndria, meló, plàtans, peres, pomes i préssecs.
- La fruita ecològica són les peres.
- L'oli que s'utilitza per amanir és d'oliva verge.
- Els àpats van acompanyats d'aigua i pa.