

MENÚ OCTUBRE 2026

				DIJOUS 1	DIVENDRES 2
1R				CUINAT DE CIGRONS (Lleguminosa seca)	PASTA SENSE GLUTEN A LA NAPOLITANA)
2 N				LLOM AMB BRESA (salsa de porro, ceba, pastanaga)	PEIX BLANC A LA PLANXA AMB ALL I PEBRE BÓ (4)
GUARNICIÓ				PATATA AL FORN	AMANIDA: lletuga, pastanaga ratllada i sèsam (11) (elaborat amb oli d'oliva verge extra d'extracció en fred)
POSTRE				FRUITA DE TEMPORADA	FRUITA DE TEMPORADA
	DILLUNS 5	DIMARTS 6	DIMECRES 7	DIJOUS 8	DIVENDRES 9
1R	AMANIDA DE PASTA SENSE GLUTEN (tomàtiga, olives i blat de les indies)	AMANIDA: TOMATIGA, OLIVES I COGOMBRE SENSE FORMATGE	VICHYSOISE (plat 100% ecològic i local)	PAELLA MIXTA DE POLLASTRE I SÈPIA (2,4,14)	ESCUDELLA FRESCA (plat 100% ecològic) (Lleguminosa seca)
2 N	HAMBURGUESA MIXTA DE VEDELLA I PORC A LA PLANXA (12) (Certificat Weifair) sense traces de lactosa	POLLASTRE AMB ARRÒS INTEGRAL	PEIX BLANC AMB SALS DE PEBRE VERMELL (4) (Peix amb certificat MSC)	LLOM A LA PLANXA	CUIXES DE POLLASTRE ROSTIDES AMB LLIMONA I ROMANÍ
GUARNICIÓ	MONGETA VERDA SALTEJADA (elaborat amb oli d'oliva verge extra d'extracció en fred)		PATATA AL FORN (producte ecològic i local)	AMANIDA: canònges, pastanaga i cogombre (elaborat amb oli d'oliva verge extra d'extracció en fred)	AMANIDA: lletuga, remolatxa i blat de les indies (elaborat amb oli d'oliva verge extra d'extracció en fred)
POSTRE	FRUITA DE TEMPORADA		FRUITA DE TEMPORADA	FRUITA DE TEMPORADA ecològica	FRUITA DE TEMPORADA
	DILLUNS 12	DIMARTS 13	DIMECRES 14	DIJOUS 15	DIVENDRES 16
1R	FESTIU	PASTA SENSE GLUTEN AMB SALS DE VERDURES	ARRÒS DE PEIX AMB PICADA D'ALL I JULIVERT (4,9)	CREMA DE CARABASSA (plat 100% ecològic i local)	AMANIDA DE PATATA (tomàtiga, olives i tonyina) (4) (elaborat amb oli d'oliva verge extra d'extracció en fred)
2 N		LLOM A LA PLANXA	POLLASTRE AL FORN	PEIX BLANC A LA MALLORQUINA (4) (patata, bledes, grells, tomàtiga i pebre bord) (Peix amb certificat MSC)	SALSITXES DE PORC (12) A LA PLANXA (Certificat Weifair) sense traces de lactosa
GUARNICIÓ		AMANIDA: lletuga, blat de les indies i brots de soja (6) (elaborat amb oli d'oliva verge extra d'extracció en fred)	AMANIDA: fulles de roure, pastanaga i olives (elaborat amb oli d'oliva verge extra d'extracció en fred)	PASTANAGA I PÈSOLS AL VAPOR (producte ecològic i local) (elaborat amb oli d'oliva verge extra d'extracció en fred)	
POSTRE		FRUITA DE TEMPORADA	FRUITA DE TEMPORADA	FRUITA DE TEMPORADA	FRUITA DE TEMPORADA
	DILLUNS 19	DIMARTS 20	DIMECRES 21	DIJOUS 22	DIVENDRES 23
1R	CUINAT DE LLENTIES ECO (1) (plat 100% ecològic) (Lleguminosa seca)	PASTA SENSE GLUTEN A SALTAJADA AMB OLI I ORENGA	AMANIDA MIXTA AMB TONYINA: lletuga, pastanaga, tomàtiga i tonyina (4) (elaborat amb oli d'oliva verge extra d'extracció en fred)	ARRÒS INTEGRAL TRES DELICIES (pastanaga, indi i pèsols)	CREMA DE CARBASSÓ, I PERA (plat 100% ecològic i local)
2 N	POLLASTRE A LA PLANXA	SALMÓ AL FORN AMB SALS DE TARNJA (4)	LLOM AMB SALS DE VERDURES (Certificat Weifair)	HAMBURGUESA DE CARN D'AU	
GUARNICIÓ	AMANIDA: lletuga, remolatxa i blat de les indies (elaborat amb oli d'oliva verge extra d'extracció en fred)	AMANIDA: fulles de roure, tomàtiga i olives (elaborat amb oli d'oliva verge extra d'extracció en fred)	PATATA BULLIDA (producte ecològic i local)	AMANIDA: lletuga, cogombre i panses (elaborat amb oli d'oliva verge extra d'extracció en fred)	CIGRONS AMB SALS (tomàtiga, pebre i ceba) AMB ARRÒS (Lleguminosa seca)
POSTRE	FRUITA DE TEMPORADA	FRUITA DE TEMPORADA	FRUITA DE TEMPORADA local	FRUITA DE TEMPORADA	FRUITA DE TEMPORADA

	DILLUNS 26	DIMARTS 27	DIMECRES 28	DIJOUS 29	DIVENDRES 30
1R	PASTA SENSE GLUTEN AMB SALSAS DE VERDURES (plat amb verdures ecològiques i locals)	CREMA DE CARBASSÓ	SOPA DE FIDEUS SENSE GLUTEN	CREMA DE BRÒQUIL I COLIFLOR (plat 100% ecològic i local)	PAELLA DE VERDURES
2 N	PEIX BLANC A L'ESPATLLA AMB PEBRE BORD I ALLETS (4,9,11) (Peix amb certificat MSC)	POLLASTRE A LA PLANXA	PEIX BLANC A LA PLANXA (4)	FALFEL AMB SALSAS DE TOMÀTIGA I ORENGA (1)	POLLASTRE AL FORN
GUARNICIÓ	AMANIDA: lletuga, pastanaga i pinya (elaborat amb oli d'oliva verge extra d'extracció en fred)	PATATA BULLIDA	AMANIDA: lletuga, tomàtiga i ceba morada (elaborat amb oli d'oliva verge extra d'extracció en fred)	CUSCÚS (1)	AMANIDA: lletuga, canónigs i pastanaga (elaborat amb oli d'oliva verge extra d'extracció en fred)
POSTRE	FRUITA DE TEMPORADA	FRUITA DE TEMPORADA	FRUITA DE TEMPORADA	FRUITA DE TEMPORADA	FRUITA DE TEMPORADA
INFORMACIÓ SOBRE ELS AL·LÈRGENS DEL NOSTRE MENÚ: 1 Gluten 2 Crustacis 3 Ous 4 Peix 5 Cacauets 6 Soja 7 Llet, lactosa 8 Fruits secs amb closca 9 Àpid 10 Mostassa 11 Sèsam 12 Diòxid de sofre 13 Tramussos 14 Mol·luscs TR Traces					
NO OU NI LACTOSA NI PVL					
<i>En aquest menú totes es elaboracions que portin LACTOSA O PROTEINA DE LA LLET DE VACA I OU seràn substituïdes per productes similars a les del menú general. EN aquest menú tampoc hi haurà vedella. LES PASTES, EL PA i ELS ARREBOSSATS són sense GLUTEN NI OU. Els arrebossats seràn casolans elaborats amb farina de maizena o de ciuró. Aquest any tenim una gran diversitat d'al·lèrgies, per aquest motiu, per tal de garantir la salut d'aquests infants, evitant qualsevol possible contaminació creuada, hem hagut d'unificar en ocasions els menús dels nins amb al·lèrgies. moltes gràcies per la vostra comprensió. Tots els canvis estan marcats en vermell.</i>					

MENÚ OCTUBRE 2026

				DIJOUS 1	DIVENDRES 2
1R				CUINAT DE CIGRONS (Lleguminosa seca)	PASTA SENSE GLUTEN A LA NAPOLITANA)
2 N				LLOM AMB BRESA (salsa de porro, ceba, pastanaga)	PEIX BLANC A LA PLANXA AMB ALL I PEBRE BÓ (4)
GUARNICIÓ				PATATA AL FORN	AMANIDA: lletuga, pastanaga ratllada i sèsam (11) (elaborat amb oli d'oliva verge extra d'extracció en fred)
POSTRE				FRUITA DE TEMPORADA	FRUITA DE TEMPORADA
	DILLUNS 5	DIMARTS 6	DIMECRES 7	DIJOUS 8	DIVENDRES 9
1R	AMANIDA DE PASTA SENSE GLUTEN (tomàtiga, olives i blat de les indies)	AMANIDA: TOMATIGA, OLIVES I COGOMBRE SENSE FORMATGE	VICHYSOISE (plat 100% ecològic i local)	PAELLA MIXTA DE POLLASTRE I SÈPIA (2,4,14)	ESCUDELLA FRESCA (plat 100% ecològic) (Lleguminosa seca)
2 N	HAMBURGUESA MIXTA DE VEDELLA I PORC A LA PLANXA (12) (Certificat Weifair) sense traces de lactosa	POLLASTRE AMB ARRÒS INTEGRAL	PEIX BLANC AMB SALS DE PEBRE VERMELL (4) (Peix amb certificat MSC)	TRUITA FRANCESA (3)	CUIXES DE POLLASTRE ROSTIDES AMB LLIMONA I ROMANÍ
GUARNICIÓ	MONGETA VERDA SALTEJADA (elaborat amb oli d'oliva verge extra d'extracció en fred)		PATATA AL FORN (producte ecològic i local)	AMANIDA: canònges, pastanaga i cogombre (elaborat amb oli d'oliva verge extra d'extracció en fred)	AMANIDA: lletuga, remolatxa i blat de les indies (elaborat amb oli d'oliva verge extra d'extracció en fred)
POSTRE	FRUITA DE TEMPORADA	FRUITA DE TEMPORADA	FRUITA DE TEMPORADA	FRUITA DE TEMPORADA ecològica	FRUITA DE TEMPORADA
	DILLUNS 12	DIMARTS 13	DIMECRES 14	DIJOUS 15	DIVENDRES 16
1R	FESTIU	PASTA SENSE GLUTEN AMB SALS DE VERDURES	ARRÒS DE PEIX AMB PICADA D'ALL I JULIVERT (4,9)	CREMA DE CARABASSA (plat 100% ecològic i local)	AMANIDA DE PATATA (tomàtiga, olives i tonyina) (4) (elaborat amb oli d'oliva verge extra d'extracció en fred)
2 N		TRUITA DE CARBASSÓ (3)	POLLASTRE AL FORN	PEIX BLANC A LA MALLORQUINA (4) (patata, bledes, grells, tomàtiga i pebre bord) (Peix amb certificat MSC)	SALSITXES DE PORC (12) A LA PLANXA (Certificat Weifair) sense traces de lactosa
GUARNICIÓ		AMANIDA: lletuga, blat de les indies i brots de soja (6) (elaborat amb oli d'oliva verge extra d'extracció en fred)	AMANIDA: fulles de roure, pastanaga i olives (elaborat amb oli d'oliva verge extra d'extracció en fred)		PASTANAGA I PÈSOLS AL VAPOR (producte ecològic i local) (elaborat amb oli d'oliva verge extra d'extracció en fred)
POSTRE		FRUITA DE TEMPORADA	FRUITA DE TEMPORADA	FRUITA DE TEMPORADA	FRUITA DE TEMPORADA
	DILLUNS 19	DIMARTS 20	DIMECRES 21	DIJOUS 22	DIVENDRES 23
1R	CREMA DE CARABASSA	PASTA SENSE GLUTEN A SALTADA AMB OLI I ORENGA	AMANIDA MIXTA AMB TONYINA: lletuga, pastanaga, tomàtiga i tonyina (4) (elaborat amb oli d'oliva verge extra d'extracció en fred)	ARRÒS INTEGRAL TRES DELICIES (pastanaga, indiet i pèsols)	CREMA DE CARBASSÓ, I PERA (plat 100% ecològic i local)
2 N	POLLASTRE A LA PLANXA	SALMÓ AL FORN AMB SALS DE TARONJA (4)	LLOM AMB SALS DE VERDURES (Certificat Weifair)	TRUITA DE PATATA I CEBA (3)	
GUARNICIÓ	AMANIDA: lletuga, remolatxa i blat de les indies (elaborat amb oli d'oliva verge extra d'extracció en fred)	AMANIDA: fulles de roure, tomàtiga i olives (elaborat amb oli d'oliva verge extra d'extracció en fred)	PATATA BULLIDA (producte ecològic i local)	AMANIDA: lletuga, cogombre i panses (elaborat amb oli d'oliva verge extra d'extracció en fred)	CIGRONS AMB SALS (tomàtiga, pebre i ceba) AMB ARRÒS (Lleguminosa seca)
POSTRE	FRUITA DE TEMPORADA	FRUITA DE TEMPORADA	FRUITA DE TEMPORADA local	FRUITA DE TEMPORADA	FRUITA DE TEMPORADA

	DILLUNS 26	DIMARTS 27	DIMECRES 28	DIJOUS 29	DIVENDRES 30
1R	PASTA SENSE GLUTEN AMB SALSAS DE VERDURES (plat amb verdures ecològiques i locals)	CREMA DE CARBASSÓ	SOPA DE FIDEUS SENSE GLUTEN	CREMA DE BRÒQUIL I COLIFLOR (plat 100% ecològic i local)	PAELLA DE VERDURES
2 N	PEIX BLANC A L'ESPATLLA AMB PEBRE BORD I ALLETS (4,9,11) (Peix amb certificat MSC)	POLLASTRE A LA PLANXA	PEIX BLANC A LA PLANXA (4)	LLOM AMB SALSAS DE TOMÀTIGA I ORENGA	POLLASTRE AL FORN
GUARNICIÓ	AMANIDA: lletuga, pastanaga i pinya (elaborat amb oli d'oliva verge extra d'extracció en fred)	PATATA BULLIDA	AMANIDA: lletuga, tomàtiga i ceba morada (elaborat amb oli d'oliva verge extra d'extracció en fred)	ARRÒS	AMANIDA: lletuga, canónigs i pastanaga (elaborat amb oli d'oliva verge extra d'extracció en fred)
POSTRE	FRUITA DE TEMPORADA	FRUITA DE TEMPORADA	FRUITA DE TEMPORADA	FRUITA DE TEMPORADA	FRUITA DE TEMPORADA
INFORMACIÓ SOBRE ELS AL·LÈRGENS DEL NOSTRE MENÚ: 1 Gluten 2 Crustacis 3 Ous 4 Peix 5 Cacauets 6 Soja 7 Llet, lactosa 8 Fruits secs amb closca 9 Àpid 10 Mostassa 11 Sèsam 12 Diòxid de sofre 13 Tramussos 14 Mol·luscs TR Traces					
NO GLUTEN NI LACTOSA NI PVL					
<i>En aquest menú totes les elaboracions que portin GLUTEN, LACTOSA O PROTEINA DE LA LLET DE VACA seran substituïdes per productes similars a les del menú general. LES PASTES, EL PA I ELS ARREBOSSATS són sense GLUTEN NI OU. Els arrebossats seran casolans elaborats amb farina de maizena o de ciuró. En aquest menú, tampoc donarem vedella per la similitud de les proteïnes d'aquesta amb la de la PVL. Tots els canvis estan marcats en vermell.</i>					

MENÚ OCTUBRE 2026

				DIJOUS 1	DIVENDRES 2
1R				CUINAT DE CIGRONS (Lleguminosa seca)	PASTA INTEGRAL ECO A LA NAPOLITANA (1,3,6,10) (plat 100% ecològic)
2 N				TRUITA FRANCESA (3)	MONGETA BLANCA AMB ALL I PEBRE BÓ
GUARNICIÓ				PATATA AL FORN	AMANIDA: lletuga, pastanaga ratllada i sèsam (11) (elaborat amb oli d'oliva verge extra d'extracció en fred)
POSTRE				FRUITA DE TEMPORADA	FRUITA DE TEMPORADA
	DILLUNS 5	DIMARTS 6	DIMECRES 7	DIJOUS 8	DIVENDRES 9
1R	AMANIDA DE PASTA INTEGRAL (tomàtiga, olives i blat de les indies) (elaborat amb oli d'oliva verge extra d'extracció en fred) (1,3,6,10)	AMANIDA: TOMATIGA, OLIVES I COGOMBRE SENSE FORMATGE	VICHYSOISE (plat 100% ecològic i local)	PAELLA DE VERDURES SENSE LLEGUM	ESCUDELLA FRESCA (plat 100% ecològic) (Lleguminosa seca)
2 N	HAMBURGUESA VEGANA (6)		CIGRONS AMB SALSA DE PEBRE VERMELL	PILOTES VEGANES (6)	ALBERGINIA A LA PLANXA
GUARNICIÓ	MONGETA VERDA SALTEJADA (elaborat amb oli d'oliva verge extra d'extracció en fred)	CUINAT DE LLENTIES AMB ARRÓS INTEGRAL (1) (Lleguminosa seca)	PATATA AL FORN (producte ecològic i local)	AMANIDA: canònges, pastanaga i cogombre (elaborat amb oli d'oliva verge extra d'extracció en fred)	AMANIDA: lletuga, remolatxa i blat de les indies (elaborat amb oli d'oliva verge extra d'extracció en fred)
POSTRE	FRUITA DE TEMPORADA	FRUITA DE TEMPORADA	FRUITA DE TEMPORADA	FRUITA DE TEMPORADA ecològica	FRUITA DE TEMPORADA
	DILLUNS 12	DIMARTS 13	DIMECRES 14	DIJOUS 15	DIVENDRES 16
1R	FESTIU	PASTA INTEGRAL AMB SALSA DE VERDURES (1,3,6,10)	ARRÓS AMB BROU DE VERDURES	CREMA DE CARABASSA (plat 100% ecològic i local)	AMANIDA DE PATATA (tomàtiga i olives) (elaborat amb oli d'oliva verge extra d'extracció en fred)
2 N		FALAFEL (1)	CIGRONS SALTEJATS AMB ALL I PEBRE BÓ	PILOTES VEGANES (6) (patata, bledes, grells, tomàtiga i pebre bord)	HAMBURGUESA VEGANA (6)
GUARNICIÓ		AMANIDA: lletuga, blat de les indies i brots de soja (6) (elaborat amb oli d'oliva verge extra d'extracció en fred)	AMANIDA: fulles de roure, pastanaga i olives (elaborat amb oli d'oliva verge extra d'extracció en fred)		PASTANAGA I PÈSOLS AL VAPOR (producte ecològic i local) (elaborat amb oli d'oliva verge extra d'extracció en fred)
POSTRE		FRUITA DE TEMPORADA	FRUITA DE TEMPORADA	FRUITA DE TEMPORADA	FRUITA DE TEMPORADA
	DILLUNS 19	DIMARTS 20	DIMECRES 21	DIJOUS 22	DIVENDRES 23
1R	CUINAT DE LLENTIES ECO (1) (plat 100% ecològic) (Lleguminosa seca)	PASTA INTEGRAL SALTAJADA AMB OLI I ORENGA	PURÉ DE PORRO	ARRÓS AMB PASTANAGA	CREMA DE CARBASSÓ, I PERA (plat 100% ecològic i local)
2 N	ALBERGINIA A LA PLANXA	TOFU AMB SALSA DE TARONJA (6)	MONGETA PINTA	HAMBURGUESA VEGANA (6)	
GUARNICIÓ	AMANIDA: lletuga, remolatxa i blat de les indies (elaborat amb oli d'oliva verge extra d'extracció en fred)	AMANIDA: fulles de roure, tomàtiga i olives (elaborat amb oli d'oliva verge extra d'extracció en fred)	PATATA BULLIDA (producte ecològic i local)	AMANIDA: lletuga, cogombre i panses (elaborat amb oli d'oliva verge extra d'extracció en fred)	CIGRONS AMB SALSA (tomàtiga, pebre i ceba) AMB ARRÓS (Lleguminosa seca)
POSTRE	FRUITA DE TEMPORADA	FRUITA DE TEMPORADA	FRUITA DE TEMPORADA local	FRUITA DE TEMPORADA	FRUITA DE TEMPORADA

	DILLUNS 26	DIMARTS 27	DIMECRES 28	DIJOUS 29	DIVENDRES 30
1R	PASTA INTEGRAL AMB Salsa de Verdures (1,3,6,10) (plat 100% ecològic amb verdures ecològiques i locals)	CUINAT DE LLENTIES (1) (Lleguminosa seca)	SOPA DE FIDEUS AMB CIGRONS I BROU DE VERDURES (1,3,6,9,10) (Lleguminosa seca)	CREMA DE BRÒQUIL I COLIFLOR (plat 100% ecològic i local)	PAELLA DE VERDURES
2 N	PILOTES VEGANES (6)	TOFU AMB Salsa de TOMÀTIGA (6)	HEURA A LA PLANXA (6)	FALFEL AMB Salsa de TOMÀTIGA I ORENGA (1)	HAMBURGUESA VEGANA (6)
GUARNICIÓ	AMANIDA: lletuga, pastanaga i pinya (elaborat amb oli d'oliva verge extra d'extracció en fred)	PATATA BULLIDA	AMANIDA: lletuga, tomàtiga i ceba morada (elaborat amb oli d'oliva verge extra d'extracció en fred)	CUSCÚS (1)	AMANIDA: lletuga, canónigs i pastanaga (elaborat amb oli d'oliva verge extra d'extracció en fred)
POSTRE	FRUITA DE TEMPORADA	FRUITA DE TEMPORADA	FRUITA DE TEMPORADA	FRUITA DE TEMPORADA	FRUITA DE TEMPORADA
INFORMACIÓ SOBRE ELS AL·LÈRGENS DEL NOSTRE MENÚ: 1 Gluten 2 Crustacis 3 Ous 4 Peix 5 Cacauets 6 Soja 7 Llet, lactosa 8 Fruits secs amb closca 9 Àpid 10 Mostassa 11 Sèsam 12 Diòxid de sofre 13 Tramussos 14 Mol·luscs TR Traces					
VEGETÀRIA VEGA					
<i>ENTENEM COM A VEGETARIÀ AQUELLS INDIVIDUS QUE NO MENGEN CARN NI PEIX NI OU NI LÀCTIS·Els canvis del menú principal estaran destacats en vermell·</i>					

MENÚ OCTUBRE 2026

				DIJOUS 1	DIVENDRES 2
1R				CUINAT DE CIGRONS (Lleguminosa seca)	PASTA INTEGRAL ECO A LA NAPOLITANA (1,3,6,10) (plat 100% ecològic)
2 N				TRUITA FRANCESA (3)	MONGETA BLANCA AMB ALL I PEBRE BÓ
GUARNICIÓ				PATATA AL FORN	AMANIDA: lletuga, pastanaga ratllada i sèsam (11) (elaborat amb oli d'oliva verge extra d'extracció en fred)
POSTRE				FRUITA DE TEMPORADA	FRUITA DE TEMPORADA
	DILLUNS 5	DIMARTS 6	DIMECRES 7	DIJOUS 8	DIVENDRES 9
1R	AMANIDA DE PASTA INTEGRAL (tomàtiga, olives i blat de les indies) (elaborat amb oli d'oliva verge extra d'extracció en fred) (1,3,6,10)	AMANIDA: TOMATIGA, OLIVES I COGOMBRE SENSE FORMATGE	VICHYSOISE (plat 100% ecològic i local)	PAELLA DE VERDURES SENSE LLEGUM	ESCUDELLA FRESCA (plat 100% ecològic) (Lleguminosa seca)
2 N	HAMBURGUESA VEGANA (6)		CIGRONS AMB SALSA DE PEBRE VERMELL	TRUITA FRANCESA (3)	ALBERGINIA A LA PLANXA
GUARNICIÓ	MONGETA VERDA SALTEJADA (elaborat amb oli d'oliva verge extra d'extracció en fred)	CUINAT DE LLENTIES AMB ARRÓS INTEGRAL (1) (Lleguminosa seca)	PATATA AL FORN (producte ecològic i local)	AMANIDA: canònges, pastanaga i cogombre (elaborat amb oli d'oliva verge extra d'extracció en fred)	AMANIDA: lletuga, remolatxa i blat de les indies (elaborat amb oli d'oliva verge extra d'extracció en fred)
POSTRE	FRUITA DE TEMPORADA	FRUITA DE TEMPORADA	FRUITA DE TEMPORADA	FRUITA DE TEMPORADA ecològica	FRUITA DE TEMPORADA
	DILLUNS 12	DIMARTS 13	DIMECRES 14	DIJOUS 15	DIVENDRES 16
1R	FESTIU	PASTA INTEGRAL AMB SALSA DE VERDURES (1,3,6,10)	ARRÓS AMB BROU DE VERDURES	CREMA DE CARABASSA (plat 100% ecològic i local)	AMANIDA DE PATATA (tomàtiga i olives) (elaborat amb oli d'oliva verge extra d'extracció en fred)
2 N		TRUITA DE CARBASSÓ (3)	CIGRONS SALTEJATS AMB ALL I PEBRE BÓ		HAMBURGUESA VEGANA (6)
GUARNICIÓ		AMANIDA: lletuga, blat de les indies i brots de soja (6) (elaborat amb oli d'oliva verge extra d'extracció en fred)	AMANIDA: fulles de roure, pastanaga i olives (elaborat amb oli d'oliva verge extra d'extracció en fred)	PILOTES VEGANES (6) (patata, bledes, grells, tomàtiga i pebre bord)	PASTANAGA I PÈSOLS AL VAPOR (producte ecològic i local) (elaborat amb oli d'oliva verge extra d'extracció en fred)
POSTRE		FRUITA DE TEMPORADA	FRUITA DE TEMPORADA	FRUITA DE TEMPORADA	FRUITA DE TEMPORADA
	DILLUNS 19	DIMARTS 20	DIMECRES 21	DIJOUS 22	DIVENDRES 23
1R	CUINAT DE LLENTIES ECO (1) (plat 100% ecològic) (Lleguminosa seca)	PASTA INTEGRAL SALTAJADA AMB OLI I ORENGA	PURÉ DE PORRO	ARRÓS AMB PASTANAGA	CREMA DE CARBASSÓ, I PERA (plat 100% ecològic i local)
2 N	ALBERGINIA A LA PLANXA	TOFU AMB SALSA DE TARONJA (6)	MONGETA PINTA	TRUITA DE PATATA I CEBA (3)	
GUARNICIÓ	AMANIDA: lletuga, remolatxa i blat de les indies (elaborat amb oli d'oliva verge extra d'extracció en fred)	AMANIDA: fulles de roure, tomàtiga i olives (elaborat amb oli d'oliva verge extra d'extracció en fred)	PATATA BULLIDA (producte ecològic i local)	AMANIDA: lletuga, cogombre i panses (elaborat amb oli d'oliva verge extra d'extracció en fred)	CIGRONS AMB SALSA (tomàtiga, pebre i ceba) AMB ARRÓS (Lleguminosa seca)
POSTRE	FRUITA DE TEMPORADA	FRUITA DE TEMPORADA	FRUITA DE TEMPORADA local	FRUITA DE TEMPORADA	FRUITA DE TEMPORADA

VEGETARIÀ SENSE LÀCTIS (SI OU)

	DILLUNS 26	DIMARTS 27	DIMECRES 28	DIJOUS 29	DIVENDRES 30
1R	PASTA INTEGRAL AMB SALS DE VERDURES (1,3,6,10) (plat 100% ecològic amb verdures ecològiques i locals)	CUINAT DE LLENTIES (1) (Lleguminosa seca)	SOPA DE FIDEUS AMB CIGRONS I BROU DE VERDURES (1,3,6,9,10) (Lleguminosa seca)	CREMA DE BRÒQUIL I COLIFLOR (plat 100% ecològic i local)	PAELLA DE VERDURES
2 N	PILOTES VEGANES (6)	OUS GRATINATS AL FORN AMB SALS DE TOMÀTIGA (3,7)	HEURA A LA PLANXA (6)	FALFEL AMB SALS DE TOMÀTIGA I ORENGA (1)	HAMBURGUESA VEGANA (6)
GUARNICIÓ	AMANIDA: lletuga, pastanaga i pinya (elaborat amb oli d'oliva verge extra d'extracció en fred)	PATATA BULLIDA	AMANIDA: lletuga, tomàtiga i ceba morada (elaborat amb oli d'oliva verge extra d'extracció en fred)	CUSCÚS (1)	AMANIDA: lletuga, canónes i pastanaga (elaborat amb oli d'oliva verge extra d'extracció en fred)
POSTRE	FRUITA DE TEMPORADA	FRUITA DE TEMPORADA	FRUITA DE TEMPORADA	FRUITA DE TEMPORADA	FRUITA DE TEMPORADA
INFORMACIÓ SOBRE ELS AL·LÈRGENS DEL NOSTRE MENÚ: 1 Gluten 2 Crustacis 3 Ous 4 Peix 5 Cacauets 6 Soja 7 Llet, lactosa 8 Fruits secs amb closca 9 Àpid 10 Mostassa 11 Sèsam 12 Diòxid de sofre 13 Tramussos 14 Mol·luscs TR Traces					
VEGETARIÀ SENSE LÀCTIS					
<i>En aquest menú totes es elaboracions que portin CARN, PEIX I LÀCTIS seràn substituïdes per productes similars a les del menú general. En ocasions hi ha canvis per facilitar el treball a cuina (tenim moltes alèrgies). Entenem per ovo-làcti vegetarià aquells individus que no mengen carn ni peix pero si que consumeixen ou i làctis a part de verdura, farinacis i llegum. Tots els canvis estan marcats en vermell.</i>					

MENÚ OCTUBRE 2026

				DIJOUS 1	DIVENDRES 2
1R				CUINAT DE CIGRONS (Lleguminosa seca)	PASTA INTEGRAL ECO A LA NAPOLITANA (1,3,6,10) (plat 100% ecològic)
2 N				TRUITA FRANCESA (3)	MONGETA BLANCA AMB ALL I PEBRE BÓ
GUARNICIÓ				PATATA AL FORN	AMANIDA: lletuga, pastanaga ratllada i sèsam (11) (elaborat amb oli d'oliva verge extra d'extracció en fred)
POSTRE				FRUITA DE TEMPORADA	FRUITA DE TEMPORADA
	DILLUNS 5	DIMARTS 6	DIMECRES 7	DIJOUS 8	DIVENDRES 9
1R	AMANIDA DE PASTA INTEGRAL (tomàtiga, olives i blat de les indies) (elaborat amb oli d'oliva verge extra d'extracció en fred) (1,3,6,10)	AMANIDA GREGA (elaborat amb oli d'oliva verge extra d'extracció en fred) (7)	VICHYSSEOISE (plat 100% ecològic i local)	PAELLA DE VERDURES SENSE LLEGUM	ESCUDELLA FRESCA (plat 100% ecològic) (Lleguminosa seca)
2 N	HAMBURGUESA VEGANA (6)		CIGRONS AMB SALSA DE PEBRE VERMELL	TRUITA FRANCESA (3)	ALBERGINIA A LA PLANXA
GUARNICIÓ	MONGETA VERDA SALTEJADA (elaborat amb oli d'oliva verge extra d'extracció en fred)	CUINAT DE LLENTIES AMB ARRÓS INTEGRAL (1) (Lleguminosa seca)	PATATA AL FORN (producte ecològic i local)	AMANIDA: canònges, pastanaga i cogombre (elaborat amb oli d'oliva verge extra d'extracció en fred)	AMANIDA: lletuga, remolatxa i blat de les indies (elaborat amb oli d'oliva verge extra d'extracció en fred)
POSTRE	FRUITA DE TEMPORADA	FRUITA DE TEMPORADA	FRUITA DE TEMPORADA	FRUITA DE TEMPORADA ecològica	FRUITA DE TEMPORADA
	DILLUNS 12	DIMARTS 13	DIMECRES 14	DIJOUS 15	DIVENDRES 16
1R	FESTIU	PASTA INTEGRAL AL PESTO D'AMETLLES (Alfabetuera, oli d'oliva, formatge i ametlles) (1,3,6,7,8,10)	ARRÓS AMB BROU DE VERDURES	CREMA DE CARABASSA (plat 100% ecològic i local)	AMANIDA DE PATATA (tomàtiga i olives) (elaborat amb oli d'oliva verge extra d'extracció en fred)
2 N		TRUITA DE CARBASSÓ (3)	CIGRONS SALTEJATS AMB ALL I PEBRE BÓ		HAMBURGUESA VEGANA (6)
GUARNICIÓ		AMANIDA: lletuga, blat de les indies i brots de soja (6) (elaborat amb oli d'oliva verge extra d'extracció en fred)	AMANIDA: fulles de roure, pastanaga i olives (elaborat amb oli d'oliva verge extra d'extracció en fred)	PILOTES VEGANES (6) (patata, bledes, grells, tomàtiga i pebre bord)	PASTANAGA I PÈSOLS AL VAPOR (producte ecològic i local) (elaborat amb oli d'oliva verge extra d'extracció en fred)
POSTRE		FRUITA DE TEMPORADA	FRUITA DE TEMPORADA	FRUITA DE TEMPORADA	FRUITA DE TEMPORADA
	DILLUNS 19	DIMARTS 20	DIMECRES 21	DIJOUS 22	DIVENDRES 23
1R	CUINAT DE LLENTIES ECO (1) (plat 100% ecològic) (Lleguminosa seca)	PASTA INTEGRAL SALTAJADA AMB OLI I ORENGA	PURÉ DE PORRO	ARRÓS AMB PASTANAGA	CREMA DE CARBASSÓ, I PERA (plat 100% ecològic i local)
2 N	ALBERGINIA A LA PLANXA	TOFU AMB SALSA DE TARONJA (6)	MONGETA PINTA	TRUITA DE PATATA I CEBA (3)	
GUARNICIÓ	AMANIDA: lletuga, remolatxa i blat de les indies (elaborat amb oli d'oliva verge extra d'extracció en fred)	AMANIDA: fulles de roure, tomàtiga i olives (elaborat amb oli d'oliva verge extra d'extracció en fred)	PATATA BULLIDA (producte ecològic i local)	AMANIDA: lletuga, cogombre i panses (elaborat amb oli d'oliva verge extra d'extracció en fred)	CIGRONS AMB SALSA (tomàtiga, pebre i ceba) AMB ARRÓS (Lleguminosa seca)
POSTRE	FRUITA DE TEMPORADA	FRUITA DE TEMPORADA	FRUITA DE TEMPORADA local	FRUITA DE TEMPORADA	FRUITA DE TEMPORADA

	DILLUNS 26	DIMARTS 27	DIMECRES 28	DIJOUS 29	DIVENDRES 30
1R	PASTA INTEGRAL AMB SALSAS DE VERDURES (1,3,6,10) (plat 100% ecològic amb verdures ecològiques i locals)	CUINAT DE LLENTIES (1) (Lleguminosa seca)	SOPA DE FIDEUS AMB CIGRONS I BROU DE VERDURES (1,3,6,9,10) (Lleguminosa seca)	CREMA DE BRÒQUIL I COLIFLOR (plat 100% ecològic i local)	PAELLA DE VERDURES
2 N	PILOTES VEGANES (6)	OUS GRATINATS AL FORN AMB SALSAS DE TOMÀTIGA (3,7)	HEURA A LA PLANXA (6)	FALFEL AMB SALSAS DE TOMÀTIGA I ORENGA (1)	HAMBURGUESA VEGANA (6)
GUARNICIÓ	AMANIDA: lletuga, pastanaga i pinya (elaborat amb oli d'oliva verge extra d'extracció en fred)	PATATA BULLIDA	AMANIDA: lletuga, tomàtiga i ceba morada (elaborat amb oli d'oliva verge extra d'extracció en fred)	CUSCÚS (1)	AMANIDA: lletuga, canónigs i pastanaga (elaborat amb oli d'oliva verge extra d'extracció en fred)
POSTRE	FRUITA DE TEMPORADA	FRUITA DE TEMPORADA	FRUITA DE TEMPORADA	FRUITA DE TEMPORADA	FRUITA DE TEMPORADA
INFORMACIÓ SOBRE ALS AL·LÈRGENS DEL NOSTRE MENÚ: 1 Gluten 2 Crustacis 3 Ous 4 Peix 5 Cacauets 6 Soja 7 Llet, lactosa 8 Fruits secs amb closca 9 Àpid 10 Mostassa 11 Sèsam 12 Diòxid de sofre 13 Tramussos 14 Mol·luscs TR Traces					
OVO-LÀCTI VEGETARIÀ					
<i>En aquest menú totes les elaboracions que portin CARN, PEIX seran substituïdes per productes similars a les del menú general. En ocasions hi ha canvis per facilitar el treball a cuina (tenim moltes al·lèrgies). Entenem per ovo-làcti vegetarià aquells individus que no mengen carn ni peix però sí que consumeixen ou i làctis a part de verdura, farinacis i llegum. Tots els canvis estan marcats en vermell.</i>					

MENÚ OCTUBRE 2026

				DIJOUS 1	DIVENDRES 2
1R				CUINAT DE CIGRONS (Lleguminosa seca)	PASTA INTEGRAL ECO A LA NAPOLITANA (1,3,6,10) (plat 100% ecològic)
2 N				TRUITA FRANCESA (3)	PEIX BLANC A LA PLANXA AMB ALL I PEBRE BÓ (4)
GUARNICIÓ				PATATA AL FORN	AMANIDA: lletuga, pastanaga ratllada i sèsam (11) (elaborat amb oli d'oliva verge extra d'extracció en fred)
POSTRE				FRUITA DE TEMPORADA	FRUITA DE TEMPORADA
	DILLUNS 5	DIMARTS 6	DIMECRES 7	DIJOUS 8	DIVENDRES 9
1R	AMANIDA DE PASTA INTEGRAL (tomàtiga, olives i blat de les indies) (elaborat amb oli d'oliva verge extra d'extracció en fred) (1,3,6,10)	AMANIDA GREGA (elaborat amb oli d'oliva verge extra d'extracció en fred) (7)	VICHYSOISE (plat 100% ecològic i local)	PAELLA DE VERDURES SENSE LLEGUM	ESCUDELLA FRESCA (plat 100% ecològic) (Lleguminosa seca)
2 N	HAMBURGUESA VEGANA (6)		PEIX BLANC AMB SALSA DE PEBRE VERMELL (4) (Peix amb certificat MSC)	TRUITA FRANCESA (3)	ALBERGINIA A LA PLANXA
GUARNICIÓ	MONGETA VERDA SALTEJADA (elaborat amb oli d'oliva verge extra d'extracció en fred)	CUINAT DE LLENTIES AMB ARRÓS INTEGRAL (1) (Lleguminosa seca)	PATATA AL FORN (producte ecològic i local)	AMANIDA: canònges, pastanaga i cogombre (elaborat amb oli d'oliva verge extra d'extracció en fred)	AMANIDA: lletuga, remolatxa i blat de les indies (elaborat amb oli d'oliva verge extra d'extracció en fred)
POSTRE	FRUITA DE TEMPORADA	FRUITA DE TEMPORADA	FRUITA DE TEMPORADA	FRUITA DE TEMPORADA ecològica	FRUITA DE TEMPORADA
	DILLUNS 12	DIMARTS 13	DIMECRES 14	DIJOUS 15	DIVENDRES 16
1R	FESTIU	PASTA INTEGRAL AL PESTO D'AMETLLES (Alfabetuera, oli d'oliva, formatge i ametlles) (1,3,6,7,8,10)	ARRÓS DE PEIX AMB PICADA D'ALL I JULIVERT (4,9)	CREMA DE CARABASSA (plat 100% ecològic i local)	AMANIDA DE PATATA (tomàtiga, olives i tonyina) (4) (elaborat amb oli d'oliva verge extra d'extracció en fred)
2 N		TRUITA DE CARBASSÓ (3)	CIGRONS SALTEJATS AMB ALL I PEBRE BÓ		HAMBURGUESA VEGANA (6)
GUARNICIÓ		AMANIDA: lletuga, blat de les indies i brots de soja (6) (elaborat amb oli d'oliva verge extra d'extracció en fred)	AMANIDA: fulles de roure, pastanaga i olives (elaborat amb oli d'oliva verge extra d'extracció en fred)	PEIX BLANC A LA MALLORQUINA (4) (patata, bledes, grells, tomàtiga i pebre bord) (Peix amb certificat MSC)	PASTANAGA I PÈSOLS AL VAPOR (producte ecològic i local) (elaborat amb oli d'oliva verge extra d'extracció en fred)
POSTRE		FRUITA DE TEMPORADA	FRUITA DE TEMPORADA	FRUITA DE TEMPORADA	FRUITA DE TEMPORADA
	DILLUNS 19	DIMARTS 20	DIMECRES 21	DIJOUS 22	DIVENDRES 23
1R	CUINAT DE LLENTIES ECO (1) (plat 100% ecològic) (Lleguminosa seca)	PASTA INTEGRAL SALTAJADA AMB OLI I ORENGA	AMANIDA MIXTA AMB TONYINA: lletuga, pastanaga, tomàtiga i tonyina (4) (elaborat amb oli d'oliva verge extra d'extracció en fred)	ARRÓS AMB PASTANAGA	CREMA DE CARBASSÓ, I PERA (plat 100% ecològic i local)
2 N	ALBERGINIA A LA PLANXA	SALMÓ AL FORN AMB SALSA DE TARONJA (4)	MONGETA PINTA	TRUITA DE PATATA I CEBA (3)	
GUARNICIÓ	AMANIDA: lletuga, remolatxa i blat de les indies (elaborat amb oli d'oliva verge extra d'extracció en fred)	AMANIDA: fulles de roure, tomàtiga i olives (elaborat amb oli d'oliva verge extra d'extracció en fred)	PATATA BULLIDA (producte ecològic i local)	AMANIDA: lletuga, cogombre i panses (elaborat amb oli d'oliva verge extra d'extracció en fred)	CIGRONS AMB SALSA (tomàtiga, pebre i ceba) AMB ARRÓS (Lleguminosa seca)
POSTRE	FRUITA DE TEMPORADA	FRUITA DE TEMPORADA	FRUITA DE TEMPORADA local	FRUITA DE TEMPORADA	FRUITA DE TEMPORADA

	DILLUNS 26	DIMARTS 27	DIMECRES 28	DIJOUS 29	DIVENDRES 30
1R	PASTA INTEGRAL AMB Salsa de Verdures (1,3,6,10) (plat 100% ecològic amb verdures ecològiques i locals)	CUINAT DE LLENTIES (1) (Lleguminosa seca)	SOPA DE FIDEUS AMB CIGRONS I BROU DE VERDURES (1,3,6,9,10) (Lleguminosa seca)	CREMA DE BRÒQUIL I COLIFLOR (plat 100% ecològic i local)	PAELLA DE VERDURES
2 N	PEIX BLANC A L'ESPATLLA AMB PEBRE BORD I ALLETS (4,9,11) (Peix amb certificat MSC)	OUS GRATINATS AL FORN AMB Salsa de TOMÀTIGA (3,7)	PEIX BLANC A LA PLANXA (4)	FALFEL AMB Salsa de TOMÀTIGA I ORENGA (1)	HAMBURGUESA VEGANA (6)
GUARNICIÓ	AMANIDA: lletuga, pastanaga i pinya (elaborat amb oli d'oliva verge extra d'extracció en fred)	PATATA BULLIDA	AMANIDA: lletuga, tomàtiga i ceba morada (elaborat amb oli d'oliva verge extra d'extracció en fred)	CUSCÚS (1)	AMANIDA: lletuga, canóniges i pastanaga (elaborat amb oli d'oliva verge extra d'extracció en fred)
POSTRE	FRUITA DE TEMPORADA	FRUITA DE TEMPORADA	FRUITA DE TEMPORADA	FRUITA DE TEMPORADA	FRUITA DE TEMPORADA
INFORMACIÓ SOBRE ELS AL·LÈRGENS DEL NOSTRE MENÚ: 1 Gluten 2 Crustacis 3 Ous 4 Peix 5 Cacauets 6 Soja 7 Llet, lactosa 8 Fruits secs amb closca 9 Àpid 10 Mostassa 11 Sèsam 12 Diòxid de sofre 13 Tramussos 14 Mol·luscs TR Traces					
NO CARN					
<i>En aquest menú totes es elaboracions que portin CARN seràn substituïdes per productes similars a les del menú general. En ocasions hi ha canvis per facilitar el treball a cuina (tenim moltes al·lèrgies). Tots els canvis estan marcats en vermell.</i>					

MENÚ OCTUBRE 2026

				DIJOUS 1	DIVENDRES 2
1R				CREMA DE CARABASSA	PASTA SENSE GLUTEN A LA NAPOLITANA)
2 N				LLOM AMB BRESA (salsa de porro, ceba, pastanaga)	PEIX BLANC A LA PLANXA AMB ALL I PEBRE BÓ (4)
GUARNICIÓ				PATATA AL FORN	AMANIDA: lletuga, pastanaga ratllada i sèsam (11) (elaborat amb oli d'oliva verge extra d'extracció en fred)
POSTRE				FRUITA DE TEMPORADA	FRUITA DE TEMPORADA
	DILLUNS 5	DIMARTS 6	DIMECRES 7	DIJOUS 8	DIVENDRES 9
1R	AMANIDA DE PASTA SENSE GLUTEN (tomàtiga, olives i blat de les indies)	AMANIDA GREGA (elaborat amb oli d'oliva verge extra d'extracció en fred) (7)	VICHYSSEOISE (plat 100% ecològic i local)	PAELLA DE VERDURES SENSE LLEGUM	PASTA SENSE GLUTEN SALTEJADA AMB PASTANAGA I INDIOT
2 N	HAMBURGUESA MIXTA DE VEDELLA I PORC A LA PLANXA (12) (Certificat Weifair) sense proteïna de pèsol	POLLASTRE AMB ARRÓS INTEGRAL	PEIX BLANC AMB SALS DE PEBRE VERMELL (4) (Peix amb certificat MSC)	TRUITA FRANCESA (3)	CUIXES DE POLLASTRE ROSTIDES AMB LLIMONA I ROMANÍ
GUARNICIÓ	BRÒQUIL AL VAPOR		PATATA AL FORN (producte ecològic i local)	AMANIDA: canònges, pastanaga i cogombre (elaborat amb oli d'oliva verge extra d'extracció en fred)	AMANIDA: lletuga, remolatxa i blat de les indies (elaborat amb oli d'oliva verge extra d'extracció en fred)
POSTRE	FRUITA DE TEMPORADA	FRUITA DE TEMPORADA	FRUITA DE TEMPORADA	FRUITA DE TEMPORADA ecològica	FRUITA DE TEMPORADA
	DILLUNS 12	DIMARTS 13	DIMECRES 14	DIJOUS 15	DIVENDRES 16
1R	FESTIU	PASTA SENSE GLUTEN AMB SALS DE VERDURES	ARRÓS AMB BROU DE VERDURES	CREMA DE CARABASSA (plat 100% ecològic i local)	AMANIDA DE PATATA (tomàtiga, olives i tonyina) (4) (elaborat amb oli d'oliva verge extra d'extracció en fred)
2 N		TRUITA DE CARBASSÓ (3)	POLLASTRE AL FORN		SALSITXES DE PORC (12) A LA PLANXA (Certificat Weifair) sense proteïna de pèsol
GUARNICIÓ		AMANIDA: blat de les indies i lletuga juliana (elaborat amb oli d'oliva verge extra d'extracció en fred)	AMANIDA: fulles de roure, pastanaga i olives (elaborat amb oli d'oliva verge extra d'extracció en fred)	PEIX BLANC A LA MALLORQUINA (4) (patata, bledes, grells, tomàtiga i pebre bord) (Peix amb certificat MSC)	PASTANAGA (elaborat amb oli d'oliva verge extra d'extracció en fred)
POSTRE		FRUITA DE TEMPORADA	FRUITA DE TEMPORADA	FRUITA DE TEMPORADA	FRUITA DE TEMPORADA
	DILLUNS 19	DIMARTS 20	DIMECRES 21	DIJOUS 22	DIVENDRES 23
1R	CREMA DE CARABASSA	PASTA SENSE GLUTEN A SALTAJADA AMB OLI I ORENGA	AMANIDA MIXTA AMB TONYINA: lletuga, pastanaga, tomàtiga i tonyina (4) (elaborat amb oli d'oliva verge extra d'extracció en fred)	ARRÓS AMB PASTANAGA	CREMA DE CARBASSÓ, I PERA (plat 100% ecològic i local)
2 N	POLLASTRE A LA PLANXA	SALMÓ AL FORN AMB SALS DE Taronja (4)	LLOM AMB SALS D'AMETLLES (8,9) (Certificat Weifair)	TRUITA DE PATATA I CEBA (3)	
GUARNICIÓ	AMANIDA: lletuga, remolatxa i blat de les indies (elaborat amb oli d'oliva verge extra d'extracció en fred)	AMANIDA: fulles de roure, tomàtiga i olives (elaborat amb oli d'oliva verge extra d'extracció en fred)	PATATA BULLIDA (producte ecològic i local)	AMANIDA: lletuga, cogombre i panses (elaborat amb oli d'oliva verge extra d'extracció en fred)	POLLASTRE AMB ARRÓS
POSTRE	FRUITA DE TEMPORADA	FRUITA DE TEMPORADA	FRUITA DE TEMPORADA local	FRUITA DE TEMPORADA	FRUITA DE TEMPORADA

	DILLUNS 26	DIMARTS 27	DIMECRES 28	DIJOUS 29	DIVENDRES 30
1R	PASTA SENSE GLUTEN AMB SALSAS DE VERDURES (plat amb verdures ecològiques i locals)	CREMA DE CARBASSÓ	SOPA DE FIDEUS SENSE GLUTEN	CREMA DE BRÒQUIL I COLIFLOR (plat 100% ecològic i local)	PAELLA DE VERDURES SENSE LLEGUM
2 N	PEIX BLANC A L'ESPATLLA AMB PEBRE BORD I ALLETS (4,9,11) (Peix amb certificat MSC)	OUS GRATINATS AL FORN AMB SALSAS DE TOMÀTIGA (3,7)	PEIX BLANC A LA PLANXA (4)	LLOM AMB SALSAS DE TOMÀTIGA I ORENGA	POLLASTRE AL FORN
GUARNICIÓ	AMANIDA: lletuga, pastanaga i pinya (elaborat amb oli d'oliva verge extra d'extracció en fred)	PATATA BULLIDA	AMANIDA: lletuga, tomàtiga i ceba morada (elaborat amb oli d'oliva verge extra d'extracció en fred)	ARRÒS	AMANIDA: lletuga, canònges i pastanaga (elaborat amb oli d'oliva verge extra d'extracció en fred)
POSTRE	FRUITA DE TEMPORADA	FRUITA DE TEMPORADA	FRUITA DE TEMPORADA	FRUITA DE TEMPORADA	FRUITA DE TEMPORADA
INFORMACIÓ SOBRE ELS AL·LÈRGENS DEL NOSTRE MENÚ: 1 Gluten 2 Crustacis 3 Ous 4 Peix 5 Cacauets 6 Soja 7 Llet, lactosa 8 Fruits secs amb closca 9 Àpid 10 Mostassa 11 Sèsam 12 Diòxid de sofre 13 Tramussos 14 Mol·luscs TR Traces					
NO LLEGUM NI MONGETA VERDA					
<i>En aquest menú totes es elaboracions que portin LLEGUM I MONGETA VERDA seràn substituïdes per productes similars a les del menú general. LES PASTES seràn sense GLUTEN, concretament d'arròs, ja que la pasta que utilitzem porta traces de soja. En ocasions hi ha canvis per facilitar el treball a cuina (tenim moltes al·lèrgies).•Tots els canvis estan marcats en vermell.</i>					

MENÚ OCTUBRE 2026

				DIJOUS 1	DIVENDRES 2
1R				CUINAT DE CIGRONS (Lleguminosa seca)	PASTA INTEGRAL ECO A LA NAPOLITANA (1,3,6,10) (plat 100% ecològic)
2 N				LLOM AMB BRESA (salsa de porro, ceba, pastanaga)	PEIX BLANC A LA PLANXA AMB ALL I PEBRE BÓ (4)
GUARNICIÓ				PATATA AL FORN	AMANIDA: lletuga, pastanaga ratllada i blat de les indies (elaborat amb oli d'oliva verge extra d'extracció en fred)
POSTRE				FRUITA DE TEMPORADA	FRUITA DE TEMPORADA
	DILLUNS 5	DIMARTS 6	DIMECRES 7	DIJOUS 8	DIVENDRES 9
1R	AMANIDA DE PASTA INTEGRAL (tomàtiga, olives i blat de les indies) (elaborat amb oli d'oliva verge extra d'extracció en fred) (1,3,6,10)	AMANIDA GREGA (elaborat amb oli d'oliva verge extra d'extracció en fred) (7)	VICHYSSEOISE (plat 100% ecològic i local)	PAELLA MIXTA DE POLLASTRE I SÈPIA (2,4,14)	ESCUDELLA FRESCA (plat 100% ecològic) (Lleguminosa seca)
2 N	HAMBURGUESA MIXTA DE VEDELLA I PORC A LA PLANXA (12) (Certificat Weifair)		PEIX BLANC AMB SALSA DE PEBRE VERMELL (4) (Peix amb certificat MSC)	TRUITA FRANCESA (3)	CUIXES DE POLLASTRE ROSTIDES AMB LLIMONA I ROMANÍ
GUARNICIÓ	MONGETA VERDA SALTEJADA (elaborat amb oli d'oliva verge extra d'extracció en fred)	CUINAT DE LLENTIES AMB ARRÓS INTEGRAL (1) (Lleguminosa seca)	PATATA AL FORN (producte ecològic i local)	AMANIDA: canònges, pastanaga i cogombre (elaborat amb oli d'oliva verge extra d'extracció en fred)	AMANIDA: lletuga, remolatxa i blat de les indies (elaborat amb oli d'oliva verge extra d'extracció en fred)
POSTRE	FRUITA DE TEMPORADA	FRUITA DE TEMPORADA	FRUITA DE TEMPORADA	FRUITA DE TEMPORADA ecològica	FRUITA DE TEMPORADA
	DILLUNS 12	DIMARTS 13	DIMECRES 14	DIJOUS 15	DIVENDRES 16
1R	FESTIU	PASTA INTEGRAL AMB SALSA DE VERDURES (1,3,6,10)	ARRÓS DE PEIX AMB PICADA D'ALL I JULIVERT (4,9)	CREMA DE CARABASSA (plat 100% ecològic i local)	AMANIDA DE PATATA (tomàtiga, olives i tonyina) (4) (elaborat amb oli d'oliva verge extra d'extracció en fred)
2 N		TRUITA DE CARBASSÓ (3)	POLLASTRE AL FORN		SALSITXES DE PORC (12) A LA PLANXA (Certificat Weifair)
GUARNICIÓ		AMANIDA: lletuga, blat de les indies i brots de soja (6) (elaborat amb oli d'oliva verge extra d'extracció en fred)	AMANIDA: fulles de roure, pastanaga i olives (elaborat amb oli d'oliva verge extra d'extracció en fred)	PEIX BLANC A LA MALLORQUINA (4) (patata, bledes, grells, tomàtiga i pebre bord) (Peix amb certificat MSC)	PASTANAGA I PÈSOLS AL VAPOR (producte ecològic i local) (elaborat amb oli d'oliva verge extra d'extracció en fred)
POSTRE		FRUITA DE TEMPORADA	FRUITA DE TEMPORADA	FRUITA DE TEMPORADA	FRUITA DE TEMPORADA
	DILLUNS 19	DIMARTS 20	DIMECRES 21	DIJOUS 22	DIVENDRES 23
1R	CUINAT DE LLENTIES ECO (1) (plat 100% ecològic) (Lleguminosa seca)	PASTA INTEGRAL A LA CARBONARA (1,3,6,7,10)	AMANIDA MIXTA AMB TONYINA: lletuga, pastanaga, tomàtiga i tonyina (4) (elaborat amb oli d'oliva verge extra d'extracció en fred)	ARRÒS INTEGRAL TRES DELICIES (pastanaga, indiots i pèsols)	CREMA DE CARBASSÓ, I PERA (plat 100% ecològic i local)
2 N	POLLASTRE A LA PLANXA	SALMÓ AL FORN AMB SALSA DE TARONJA (4)	LLOM AMB SALSA DE VERDURES (Certificat Weifair)	TRUITA DE PATATA I CEBA (3)	
GUARNICIÓ	AMANIDA: lletuga, remolatxa i blat de les indies (elaborat amb oli d'oliva verge extra d'extracció en fred)	AMANIDA: fulles de roure, tomàtiga i olives (elaborat amb oli d'oliva verge extra d'extracció en fred)	PATATA BULLIDA (producte ecològic i local)	AMANIDA: lletuga, cogombre i panses (elaborat amb oli d'oliva verge extra d'extracció en fred)	CIGRONS AMB SALSA (tomàtiga, pebre i ceba) AMB ARRÓS (Lleguminosa seca)
POSTRE	FRUITA DE TEMPORADA	FRUITA DE TEMPORADA	FRUITA DE TEMPORADA local	FRUITA DE TEMPORADA	FRUITA DE TEMPORADA

	DILLUNS 26	DIMARTS 27	DIMECRES 28	DIJOUS 29	DIVENDRES 30
1R	PASTA INTEGRAL AMB Salsa de Verdures (1,3,6,10) (plat 100% ecològic amb verdures ecològiques i locals)	CUINAT DE LLENTIES (1) (Lleguminosa seca)	SOPA DE FIDEUS AMB CIGRONS (1,3,6,9,10) (Lleguminosa seca)	CREMA DE BRÒQUIL I COLIFLOR (plat 100% ecològic i local)	PAELLA DE VERDURES
2 N	PEIX BLANC A LA PLANXA (4) (Peix amb certificat MSC)	OUS GRATINATS AL FORN AMB Salsa de TOMÀTIGA (3,7)	PEIX BLANC A LA PLANXA (4)	FALFEL AMB Salsa de TOMÀTIGA I ORENGA (1)	POLLASTRE AL FORN
GUARNICIÓ	AMANIDA: lletuga, pastanaga i pinya (elaborat amb oli d'oliva verge extra d'extracció en fred)	PATATA BULLIDA	AMANIDA: lletuga, tomàtiga i ceba morada (elaborat amb oli d'oliva verge extra d'extracció en fred)	CUSCÚS (1)	AMANIDA: lletuga, canóniges i pastanaga (elaborat amb oli d'oliva verge extra d'extracció en fred)
POSTRE	FRUITA DE TEMPORADA	FRUITA DE TEMPORADA	FRUITA DE TEMPORADA	FRUITA DE TEMPORADA	FRUITA DE TEMPORADA
INFORMACIÓ SOBRE ELS AL·LÈRGENS DEL NOSTRE MENÚ: 1 Gluten 2 Crustacis 3 Ous 4 Peix 5 Cacauets 6 Soja 7 Llet, lactosa 8 Fruits secs amb closca 9 Àpid 10 Mostassa 11 Sèsam 12 Diòxid de sofre 13 Tramussos 14 Mol·luscs TR Traces					
NO FRUITS SECS					
<i>En aquest menú totes es elaboracions que portin FRUITS SECS seràn substituïdes per productes similars a les del menú general. En ocasions hi ha canvis per facilitar el treball a cuina (tenim moltes al·lèrgies). Tots els canvis estan marcats en vermell.</i>					

MENÚ OCTUBRE 2026

				DIJOUS 1	DIVENDRES 2
1R				CUINAT DE CIGRONS (Lleguminosa seca)	PASTA INTEGRAL ECO A LA NAPOLITANA (1,3,6,10) (plat 100% ecològic)
2 N				LLOM AMB BRESA (salsa de porro, ceba, pastanaga)	INDIOT A LA PLANXA
GUARNICIÓ				PATATA AL FORN	AMANIDA: lletuga, pastanaga ratllada i sèsam (11) (elaborat amb oli d'oliva verge extra d'extracció en fred)
POSTRE				FRUITA DE TEMPORADA	FRUITA DE TEMPORADA
	DILLUNS 5	DIMARTS 6	DIMECRES 7	DIJOUS 8	DIVENDRES 9
1R	AMANIDA DE PASTA INTEGRAL (tomàtiga, olives i blat de les indies) (elaborat amb oli d'oliva verge extra d'extracció en fred) (1,3,6,10)	AMANIDA GREGA (elaborat amb oli d'oliva verge extra d'extracció en fred) (7)	VICHYSOISE (plat 100% ecològic i local)	PAELLA DE VERDURES SENSE LLEGUM	ESCUDELLA FRESCA (plat 100% ecològic) (Lleguminosa seca)
2 N	HAMBURGUESA MIXTA DE VEDELLA I PORC A LA PLANXA (12) (Certificat Weifair)		LLOM AMB SALSA DE PEBRE VERMELL	TRUITA FRANCESA (3)	CUIXES DE POLLASTRE ROSTIDES AMB LLIMONA I ROMANÍ
GUARNICIÓ	MONGETA VERDA SALTEJADA (elaborat amb oli d'oliva verge extra d'extracció en fred)	CUINAT DE LLENTIES AMB ARRÓS INTEGRAL (1) (Lleguminosa seca)	PATATA AL FORN (producte ecològic i local)	AMANIDA: canònges, pastanaga i cogombre (elaborat amb oli d'oliva verge extra d'extracció en fred)	AMANIDA: lletuga, remolatxa i blat de les indies (elaborat amb oli d'oliva verge extra d'extracció en fred)
POSTRE	FRUITA DE TEMPORADA	FRUITA DE TEMPORADA	FRUITA DE TEMPORADA	FRUITA DE TEMPORADA ecològica	FRUITA DE TEMPORADA
	DILLUNS 12	DIMARTS 13	DIMECRES 14	DIJOUS 15	DIVENDRES 16
1R	FESTIU	PASTA INTEGRAL AL PESTO D'AMETLLES (Alfaguera, oli d'oliva, formatge i ametlles) (1,3,6,7,8,10)	ARRÓS AMB BROU DE VERDURES	CREMA DE CARABASSA (plat 100% ecològic i local)	AMANIDA DE PATATA (tomàtiga i olives) (elaborat amb oli d'oliva verge extra d'extracció en fred)
2 N		TRUITA DE CARBASSÓ (3)	POLLASTRE AL FORN		SALSITXES DE PORC (12) A LA PLANXA (Certificat Weifair)
GUARNICIÓ		AMANIDA: lletuga, blat de les indies i brots de soja (6) (elaborat amb oli d'oliva verge extra d'extracció en fred)	AMANIDA: fulles de roure, pastanaga i olives (elaborat amb oli d'oliva verge extra d'extracció en fred)	LLOM A LA MALLORQUINA (patata, bledes, grells, tomàtiga i pebre bord)	PASTANAGA I PÈSOLS AL VAPOR (producte ecològic i local) (elaborat amb oli d'oliva verge extra d'extracció en fred)
POSTRE		FRUITA DE TEMPORADA	FRUITA DE TEMPORADA	FRUITA DE TEMPORADA	FRUITA DE TEMPORADA
	DILLUNS 19	DIMARTS 20	DIMECRES 21	DIJOUS 22	DIVENDRES 23
1R	CUINAT DE LLENTIES ECO (1) (plat 100% ecològic) (Lleguminosa seca)	PASTA INTEGRAL A LA CARBONARA (1,3,6,7,10)	PURÉ DE PORRO	ARRÓS INTEGRAL TRES DELICIES (pastanaga, indiot i pèsols)	CREMA DE CARBASSÓ, I PERA (plat 100% ecològic i local)
2 N	POLLASTRE A LA PLANXA	INDIOT A LA PLANXA	LLOM AMB SALSA D'AMETLLES (8,9) (Certificat Weifair)	TRUITA DE PATATA I CEBA (3)	
GUARNICIÓ	AMANIDA: lletuga, remolatxa i blat de les indies (elaborat amb oli d'oliva verge extra d'extracció en fred)	AMANIDA: fulles de roure, tomàtiga i olives (elaborat amb oli d'oliva verge extra d'extracció en fred)	PATATA BULLIDA (producte ecològic i local)	AMANIDA: lletuga, cogombre i panses (elaborat amb oli d'oliva verge extra d'extracció en fred)	CIGRONS AMB SALSA (tomàtiga, pebre i ceba) AMB ARRÓS (Lleguminosa seca)
POSTRE	FRUITA DE TEMPORADA	FRUITA DE TEMPORADA	FRUITA DE TEMPORADA local	FRUITA DE TEMPORADA	FRUITA DE TEMPORADA

	DILLUNS 26	DIMARTS 27	DIMECRES 28	DIJOUS 29	DIVENDRES 30
1R	PASTA INTEGRAL AMB SALSAS DE VERDURES (1,3,6,10) (plat 100% ecològic amb verdures ecològiques i locals)	CUINAT DE LLENTIES (1) (Lleguminosa seca)	SOPA DE FIDEUS AMB CIGRONS (1,3,6,9,10) (Lleguminosa seca)	CREMA DE BRÒQUIL I COLIFLOR (plat 100% ecològic i local)	PAELLA DE VERDURES
2 N	POLLASTRE A LA PLANXA	OUS GRATINATS AL FORN AMB SALSAS DE TOMÀTIGA (3,7)	INDIOT A LA PLANXA	FALFEL AMB SALSAS DE TOMÀTIGA I ORENGA (1)	POLLASTRE AL FORN
GUARNICIÓ	AMANIDA: lletuga, pastanaga i pinya (elaborat amb oli d'oliva verge extra d'extracció en fred)	PATATA BULLIDA	AMANIDA: lletuga, tomàtiga i ceba morada (elaborat amb oli d'oliva verge extra d'extracció en fred)	CUSCÚS (1)	AMANIDA: lletuga, canónigs i pastanaga (elaborat amb oli d'oliva verge extra d'extracció en fred)
POSTRE	FRUITA DE TEMPORADA	FRUITA DE TEMPORADA	FRUITA DE TEMPORADA	FRUITA DE TEMPORADA	FRUITA DE TEMPORADA
INFORMACIÓ SOBRE ALS AL·LÈRGENS DEL NOSTRE MENÚ: 1 Gluten 2 Crustacis 3 Ous 4 Peix 5 Cacauets 6 Soja 7 Llet, lactosa 8 Fruits secs amb closca 9 Àpid 10 Mostassa 11 Sèsam 12 Diòxid de sofre 13 Tramussos 14 Mol·luscs TR Traces					
NO PEIX NI MARISC					
<i>En aquest menú totes les elaboracions que portin PEIX I/O MARISC seran substituïdes per productes similars a les del menú general. En ocasions hi ha canvis per facilitar el treball a cuina (tenim moltes al·lèrgies). Tots els canvis estan marcats en vermell.</i>					

MENÚ OCTUBRE 2026

				DIJOUS 1	DIVENDRES 2
1R				CUINAT DE CIGRONS (Lleguminosa seca)	PASTA INTEGRAL ECO A LA NAPOLITANA (1,3,6,10) (plat 100% ecològic)
2 N				LLOM AMB BRESA (salsa de porro, ceba, pastanaga)	PEIX BLANC A LA PLANXA AMB ALL I PEBRE BÒ (4)
GUARNICIÓ				PATATA AL FORN	AMANIDA: lletuga, pastanaga ratllada i sèsam (11) (elaborat amb oli d'oliva verge extra d'extracció en fred)
POSTRE				FRUITA DE TEMPORADA	FRUITA DE TEMPORADA
	DILLUNS 5	DIMARTS 6	DIMECRES 7	DIJOUS 8	DIVENDRES 9
1R	AMANIDA DE PASTA INTEGRAL (tomàtiga, olives i blat de les indies) (elaborat amb oli d'oliva verge extra d'extracció en fred) (1,3,6,10)	AMANIDA: TOMATIGA, OLIVES I COGOMBRE SENSE FORMATGE	VICHYSOISE (plat 100% ecològic i local)	PAELLA MIXTA DE POLLASTRE I SÈPIA (2,4,14)	ESCUDELLA FRESCA (plat 100% ecològic) (Lleguminosa seca)
2 N	HAMBURGUESA MIXTA DE VEDELLA I PORC A LA PLANXA (12) (Certificat Weifair) sense traces de lactosa	CUINAT DE LLENTIES AMB ARRÒS INTEGRAL (1) (Lleguminosa seca)	PEIX BLANC AMB SALS DE PEBRE VERMELL (4) (Peix amb certificat MSC)	TRUITA FRANCESA (3)	CUIXES DE POLLASTRE ROSTIDES AMB LLIMONA I ROMANÍ
GUARNICIÓ	MONGETA VERDA SALTEJADA (elaborat amb oli d'oliva verge extra d'extracció en fred)		PATATA AL FORN (producte ecològic i local)	AMANIDA: canònges, pastanaga i cogombre (elaborat amb oli d'oliva verge extra d'extracció en fred)	AMANIDA: lletuga, remolatxa i blat de les indies (elaborat amb oli d'oliva verge extra d'extracció en fred)
POSTRE	FRUITA DE TEMPORADA	FRUITA DE TEMPORADA	FRUITA DE TEMPORADA	FRUITA DE TEMPORADA ecològica	FRUITA DE TEMPORADA
	DILLUNS 12	DIMARTS 13	DIMECRES 14	DIJOUS 15	DIVENDRES 16
1R	FESTIU	PASTA INTEGRAL AMB SALSA DE VERDURES (1,3,6,10)	ARRÒS DE PEIX AMB PICADA D'ALL I JULIVERT (4,9)	CREMA DE CARABASSA (plat 100% ecològic i local)	AMANIDA DE PATATA (tomàtiga, olives i tonyina) (4) (elaborat amb oli d'oliva verge extra d'extracció en fred)
2 N		TRUITA DE CARBASSÓ (3)	POLLASTRE AL FORN	PEIX BLANC A LA MALLORQUINA (4) (patata, bledes, grells, tomàtiga i pebre bord) (Peix amb certificat MSC)	SALSITXES DE PORC (12) A LA PLANXA (Certificat Weifair) sense traces de lactosa
GUARNICIÓ		AMANIDA: lletuga, blat de les indies i brots de soja (6) (elaborat amb oli d'oliva verge extra d'extracció en fred)	AMANIDA: fulles de roure, pastanaga i olives (elaborat amb oli d'oliva verge extra d'extracció en fred)		PASTANAGA I PÈSOLS AL VAPOR (producte ecològic i local) (elaborat amb oli d'oliva verge extra d'extracció en fred)
POSTRE		FRUITA DE TEMPORADA	FRUITA DE TEMPORADA	FRUITA DE TEMPORADA	FRUITA DE TEMPORADA
	DILLUNS 19	DIMARTS 20	DIMECRES 21	DIJOUS 22	DIVENDRES 23
1R	CUINAT DE LLENTIES ECO (1) (plat 100% ecològic) (Lleguminosa seca)	PASTA INTEGRAL SALTAJADA AMB OLI I ORENGA	AMANIDA MIXTA AMB TONYINA: lletuga, pastanaga, tomàtiga i tonyina (4) (elaborat amb oli d'oliva verge extra d'extracció en fred)	ARRÒS INTEGRAL TRES DELICIES (pastanaga, indiot i pèsols)	CREMA DE CARBASSÓ, I PERA (plat 100% ecològic i local)
2 N	POLLASTRE A LA PLANXA	SALMÓ AL FORN AMB SALS DE TARONJA (4)	LLOM AMB SALS DE VERDURES (Certificat Weifair)	TRUITA DE PATATA I CEBA (3)	
GUARNICIÓ	AMANIDA: lletuga, remolatxa i blat de les indies (elaborat amb oli d'oliva verge extra d'extracció en fred)	AMANIDA: fulles de roure, tomàtiga i olives (elaborat amb oli d'oliva verge extra d'extracció en fred)	PATATA BULLIDA (producte ecològic i local)	AMANIDA: lletuga, cogombre i panses (elaborat amb oli d'oliva verge extra d'extracció en fred)	CIGRONS AMB SALS (tomàtiga, pebre i ceba) AMB ARRÒS (Lleguminosa seca)
POSTRE	FRUITA DE TEMPORADA	FRUITA DE TEMPORADA	FRUITA DE TEMPORADA local	FRUITA DE TEMPORADA	FRUITA DE TEMPORADA

	DILLUNS 26	DIMARTS 27	DIMECRES 28	DIJOUS 29	DIVENDRES 30
1R	PASTA INTEGRAL AMB SALSAS DE VERDURES (1,3,6,10) (plat 100% ecològic amb verdures ecològiques i locals)	CUINAT DE LLENTIES (1) (Lleguminosa seca)	SOPA DE FIDEUS AMB CIGRONS (1,3,6,9,10) (Lleguminosa seca)	CREMA DE BRÒQUIL I COLIFLOR (plat 100% ecològic i local)	PAELLA DE VERDURES
2 N	PEIX BLANC A L'ESPATLLA AMB PEBRE BORD I ALLETS (4,9,11) (Peix amb certificat MSC)	POLLASTRE A LA PLANXA	PEIX BLANC A LA PLANXA (4)	FALFEL AMB SALSAS DE TOMÀTIGA I ORENGA (1)	POLLASTRE AL FORN
GUARNICIÓ	AMANIDA: lletuga, pastanaga i pinya (elaborat amb oli d'oliva verge extra d'extracció en fred)	PATATA BULLIDA	AMANIDA: lletuga, tomàtiga i ceba morada (elaborat amb oli d'oliva verge extra d'extracció en fred)	CUSCÚS (1)	AMANIDA: lletuga, canónigs i pastanaga (elaborat amb oli d'oliva verge extra d'extracció en fred)
POSTRE	FRUITA DE TEMPORADA	FRUITA DE TEMPORADA	FRUITA DE TEMPORADA	FRUITA DE TEMPORADA	FRUITA DE TEMPORADA
INFORMACIÓ SOBRE ELS AL·LÈRGENS DEL NOSTRE MENÚ: 1 Gluten 2 Crustacis 3 Ous 4 Peix 5 Cacauets 6 Soja 7 Llet, lactosa 8 Fruits secs amb closca 9 Àpid 10 Mostassa 11 Sèsam 12 Diòxid de sofre 13 Tramussos 14 Mol·luscs TR Traces					
NO LACTOSA NI PVL NI VEDELLA					
<i>En aquest menú totes les elaboracions que portin LACTOSA O PROTEÏNA DE LA LLET DE VACA seràn substituïdes per productes similars a les del menú general. En aquest menú, tampoc donarem vedella per la similitud de les proteïnes d'aquesta amb la de la PVL. En ocasions hi ha canvis per facilitar el treball a cuina (tenim moltes al·lèrgies). Tots els canvis estan marcats en vermell.</i>					

MENÚ OCTUBRE 2026

				DIJOUS 1	DIVENDRES 2
1R				CUINAT DE CIGRONS (Lleguminosa seca)	PASTA SENSE GLUTEN A LA NAPOLITANA)
2 N				LLOM AMB BRESA (salsa de porro, ceba, pastanaga)	PEIX BLANC A LA PLANXA AMB ALL I PEBRE BÓ (4)
GUARNICIÓ				PATATA AL FORN	AMANIDA: lletuga, pastanaga ratllada i sèsam (11) (elaborat amb oli d'oliva verge extra d'extracció en fred)
POSTRE				FRUITA DE TEMPORADA	FRUITA DE TEMPORADA
	DILLUNS 5	DIMARTS 6	DIMECRES 7	DIJOUS 8	DIVENDRES 9
1R	AMANIDA DE PASTA SENSE GLUTEN (tomàtiga, olives i blat de les indies)	AMANIDA GREGA (elaborat amb oli d'oliva verge extra d'extracció en fred) (7)	VICHYSSEOISE (plat 100% ecològic i local)	PAELLA MIXTA DE POLLASTRE I SÈPIA (2,4,14)	ESCUDELLA FRESCA (plat 100% ecològic) (Lleguminosa seca)
2 N	HAMBURGUESA MIXTA DE VEDELLA I PORC A LA PLANXA (12) (Certificat Weifair)	POLLASTRE AMB ARRÓS INTEGRAL	PEIX BLANC AMB SALS DE PEBRE VERMELL (4) (Peix amb certificat MSC)	LLOM A LA PLANXA	CUIXES DE POLLASTRE ROSTIDES AMB LLIMONA I ROMANÍ
GUARNICIÓ	MONGETA VERDA SALTEJADA (elaborat amb oli d'oliva verge extra d'extracció en fred)		PATATA AL FORN (producte ecològic i local)	AMANIDA: canònges, pastanaga i cogombre (elaborat amb oli d'oliva verge extra d'extracció en fred)	AMANIDA: lletuga, remolatxa i blat de les indies (elaborat amb oli d'oliva verge extra d'extracció en fred)
POSTRE	FRUITA DE TEMPORADA		FRUITA DE TEMPORADA	FRUITA DE TEMPORADA ecològica	FRUITA DE TEMPORADA
	DILLUNS 12	DIMARTS 13	DIMECRES 14	DIJOUS 15	DIVENDRES 16
1R	FESTIU	PASTA SENSE GLUTEN AMB SALS DE VERDURES	ARRÓS DE PEIX AMB PICADA D'ALL I JULIVERT (4,9)	CREMA DE CARABASSA (plat 100% ecològic i local)	AMANIDA DE PATATA (tomàtiga, olives i tonyina) (4) (elaborat amb oli d'oliva verge extra d'extracció en fred)
2 N		LLOM A LA PLANXA	POLLASTRE AL FORN	PEIX BLANC A LA MALLORQUINA (4) (patata, bledes, grells, tomàtiga i pebre bord) (Peix amb certificat MSC)	SALSITXES DE PORC (12) A LA PLANXA (Certificat Weifair)
GUARNICIÓ		AMANIDA: lletuga, blat de les indies i brots de soja (6) (elaborat amb oli d'oliva verge extra d'extracció en fred)	AMANIDA: fulles de roure, pastanaga i olives (elaborat amb oli d'oliva verge extra d'extracció en fred)		PASTANAGA I PÈSOLS AL VAPOR (producte ecològic i local) (elaborat amb oli d'oliva verge extra d'extracció en fred)
POSTRE		FRUITA DE TEMPORADA	FRUITA DE TEMPORADA		FRUITA DE TEMPORADA
	DILLUNS 19	DIMARTS 20	DIMECRES 21	DIJOUS 22	DIVENDRES 23
1R	CUINAT DE LLENTIES ECO (1) (plat 100% ecològic) (Lleguminosa seca)	PASTA SENSE GLUTEN A SALTAJADA AMB OLI I ORENGA	AMANIDA MIXTA AMB TONYINA: lletuga, pastanaga, tomàtiga i tonyina (4) (elaborat amb oli d'oliva verge extra d'extracció en fred)	ARRÓS INTEGRAL TRES DELICIES (pastanaga, indiot i pèsols)	CREMA DE CARBASSÓ, I PERA (plat 100% ecològic i local)
2 N	POLLASTRE A LA PLANXA	SALMÓ AL FORN AMB SALS DE TARONJA (4)	LLOM AMB SALS D'AMETLLES (8,9) (Certificat Weifair)	HAMBURGUESA DE CARN D'AU	CIGRONS AMB SALS (tomàtiga, pebre i ceba) AMB ARRÓS (Lleguminosa seca)
GUARNICIÓ	AMANIDA: lletuga, remolatxa i blat de les indies (elaborat amb oli d'oliva verge extra d'extracció en fred)	AMANIDA: fulles de roure, tomàtiga i olives (elaborat amb oli d'oliva verge extra d'extracció en fred)	PATATA BULLIDA (producte ecològic i local)	AMANIDA: lletuga, cogombre i panses (elaborat amb oli d'oliva verge extra d'extracció en fred)	
POSTRE	FRUITA DE TEMPORADA	FRUITA DE TEMPORADA	FRUITA DE TEMPORADA local	FRUITA DE TEMPORADA	

	DILLUNS 26	DIMARTS 27	DIMECRES 28	DIJOUS 29	DIVENDRES 30
1R	PASTA SENSE GLUTEN AMB SALSAS DE VERDURES (plat amb verdures ecològiques i locals)	CREMA DE CARBASSÓ	SOPA DE FIDEUS SENSE GLUTEN	CREMA DE BRÒQUIL I COLIFLOR (plat 100% ecològic i local)	PAELLA DE VERDURES
2 N	PEIX BLANC A L'ESPATLLA AMB PEBRE BORD I ALLETS (4,9,11) (Peix amb certificat MSC)	POLLASTRE A LA PLANXA	PEIX BLANC A LA PLANXA (4)	FALFEL AMB SALSAS DE TOMÀTIGA I ORENGA (1)	POLLASTRE AL FORN
GUARNICIÓ	AMANIDA: lletuga, pastanaga i pinya (elaborat amb oli d'oliva verge extra d'extracció en fred)	PATATA BULLIDA	AMANIDA: lletuga, tomàtiga i ceba morada (elaborat amb oli d'oliva verge extra d'extracció en fred)	CUSCÚS (1)	AMANIDA: lletuga, canónigs i pastanaga (elaborat amb oli d'oliva verge extra d'extracció en fred)
POSTRE	FRUITA DE TEMPORADA	FRUITA DE TEMPORADA	FRUITA DE TEMPORADA	FRUITA DE TEMPORADA	FRUITA DE TEMPORADA
INFORMACIÓ SOBRE ELS AL·LÈRGENS DEL NOSTRE MENÚ: 1 Gluten 2 Crustacis 3 Ous 4 Peix 5 Cacauets 6 Soja 7 Llet, lactosa 8 Fruits secs amb closca 9 Àpid 10 Mostassa 11 Sèsam 12 Diòxid de sofre 13 Tramussos 14 Mol·luscs TR Traces					
NO OU					
<i>En aquest menú totes es elaboracions que portin OU seràn substituïdes per productes similars a les del menú general. LES PASTES, EL PA i ELS ARREBOSSATS són sense GLUTEN NI OU. Els arrebossats seràn casolans elaborats amb farina de maizena o de ciuró. La pasta serà d'arròs per evitar traces de soja i així poder unificar els menús de no llegum. En ocasions hi ha canvis per facilitar el treball a cuina (tenim moltes al·lèrgies). Tots els canvis estan marcats en vermell.</i>					

MENÚ OCTUBRE 2026

				DIJOUS 1	DIVENDRES 2
1R				CUINAT DE CIGRONS (Lleguminosa seca)	PASTA SENSE GLUTEN A LA NAPOLITANA)
2 N				LLOM AMB BRESA (salsa de porro, ceba, pastanaga)	PEIX BLANC A LA PLANXA AMB ALL I PEBRE BÓ (4)
GUARNICIÓ				PATATA AL FORN	AMANIDA: lletuga, pastanaga ratllada i sèsam (11) (elaborat amb oli d'oliva verge extra d'extracció en fred)
POSTRE				FRUITA DE TEMPORADA	FRUITA DE TEMPORADA
	DILLUNS 5	DIMARTS 6	DIMECRES 7	DIJOUS 8	DIVENDRES 9
1R	AMANIDA DE PASTA SENSE GLUTEN (tomàtiga, olives i blat de les indies)	AMANIDA GREGA (elaborat amb oli d'oliva verge extra d'extracció en fred) (7)	VICHYSOISE (plat 100% ecològic i local)	PAELLA MIXTA DE POLLASTRE I SÈPIA (2,4,14)	ESCUDELLA FRESCA (plat 100% ecològic) (Lleguminosa seca)
2 N	HAMBURGUESA MIXTA DE VEDELLA I PORC A LA PLANXA (12) (Certificat Weifair)	POLLASTRE AMB ARRÓS INTEGRAL	PEIX BLANC AMB SALS DE PEBRE VERMELL (4) (Peix amb certificat MSC)	TRUITA FRANCESA (3)	CUIXES DE POLLASTRE ROSTIDES AMB LLIMONA I ROMANÍ
GUARNICIÓ	MONGETA VERDA SALTEJADA (elaborat amb oli d'oliva verge extra d'extracció en fred)		PATATA AL FORN (producte ecològic i local)	AMANIDA: canònges, pastanaga i cogombre (elaborat amb oli d'oliva verge extra d'extracció en fred)	AMANIDA: lletuga, remolatxa i blat de les indies (elaborat amb oli d'oliva verge extra d'extracció en fred)
POSTRE	FRUITA DE TEMPORADA		FRUITA DE TEMPORADA	FRUITA DE TEMPORADA ecològica	FRUITA DE TEMPORADA
	DILLUNS 12	DIMARTS 13	DIMECRES 14	DIJOUS 15	DIVENDRES 16
1R	FESTIU	PASTA SENSE GLUTEN AMB SALS DE VERDURES	ARRÓS DE PEIX AMB PICADA D'ALL I JULIVERT (4,9)	CREMA DE CARABASSA (plat 100% ecològic i local)	AMANIDA DE PATATA (tomàtiga, olives i tonyina) (4) (elaborat amb oli d'oliva verge extra d'extracció en fred)
2 N		TRUITA DE CARBASSÓ (3)	POLLASTRE AL FORN	PEIX BLANC A LA MALLORQUINA (4) (patata, bledes, grells, tomàtiga i pebre bord) (Peix amb certificat MSC)	SALSITXES DE PORC (12) A LA PLANXA (Certificat Weifair)
GUARNICIÓ		AMANIDA: lletuga, blat de les indies i brots de soja (6) (elaborat amb oli d'oliva verge extra d'extracció en fred)	AMANIDA: fulles de roure, pastanaga i olives (elaborat amb oli d'oliva verge extra d'extracció en fred)		PASTANAGA I PÈSOLS AL VAPOR (producte ecològic i local) (elaborat amb oli d'oliva verge extra d'extracció en fred)
POSTRE		FRUITA DE TEMPORADA	FRUITA DE TEMPORADA		FRUITA DE TEMPORADA
	DILLUNS 19	DIMARTS 20	DIMECRES 21	DIJOUS 22	DIVENDRES 23
1R	CREMA DE CARABASSA	PASTA SENSE GLUTEN A SALTAJADA AMB OLI I ORENGA	AMANIDA MIXTA AMB TONYINA: lletuga, pastanaga, tomàtiga i tonyina (4) (elaborat amb oli d'oliva verge extra d'extracció en fred)	ARRÓS INTEGRAL TRES DELICIES (pastanaga, indiot i pèsols)	CREMA DE CARBASSÓ, I PERA (plat 100% ecològic i local)
2 N	POLLASTRE A LA PLANXA	SALMÓ AL FORN AMB SALS DE TARONJA (4)	LLOM AMB SALS D'AMETLLES (8,9) (Certificat Weifair)	TRUITA DE PATATA I CEBA (3)	CIGRONS AMB SALS (tomàtiga, pebre i ceba) AMB ARRÓS (Lleguminosa seca)
GUARNICIÓ	AMANIDA: lletuga, remolatxa i blat de les indies (elaborat amb oli d'oliva verge extra d'extracció en fred)	AMANIDA: fulles de roure, tomàtiga i olives (elaborat amb oli d'oliva verge extra d'extracció en fred)	PATATA BULLIDA (producte ecològic i local)	AMANIDA: lletuga, cogombre i panses (elaborat amb oli d'oliva verge extra d'extracció en fred)	
POSTRE	FRUITA DE TEMPORADA	FRUITA DE TEMPORADA	FRUITA DE TEMPORADA local	FRUITA DE TEMPORADA	

	DILLUNS 26	DIMARTS 27	DIMECRES 28	DIJOUS 29	DIVENDRES 30
1R	PASTA SENSE GLUTEN AMB SALSAS DE VERDURES (plat amb verdures ecològiques i locals)	CREMA DE CARBASSÓ	SOPA DE FIDEUS SENSE GLUTEN	CREMA DE BRÒQUIL I COLIFLOR (plat 100% ecològic i local)	PAELLA DE VERDURES
2 N	PEIX BLANC A L'ESPATLLA AMB PEBRE BORD I ALLETS (4,9,11) (Peix amb certificat MSC)	OUS GRATINATS AL FORN AMB SALSAS DE TOMÀTIGA (3,7)	PEIX BLANC A LA PLANXA (4)	LLOM AMB SALSAS DE TOMÀTIGA I ORENGA	POLLASTRE AL FORN
GUARNICIÓ	AMANIDA: lletuga, pastanaga i pinya (elaborat amb oli d'oliva verge extra d'extracció en fred)	PATATA BULLIDA	AMANIDA: lletuga, tomàtiga i ceba morada (elaborat amb oli d'oliva verge extra d'extracció en fred)	ARRÒS	AMANIDA: lletuga, canónigs i pastanaga (elaborat amb oli d'oliva verge extra d'extracció en fred)
POSTRE	FRUITA DE TEMPORADA	FRUITA DE TEMPORADA	FRUITA DE TEMPORADA	FRUITA DE TEMPORADA	FRUITA DE TEMPORADA
INFORMACIÓ SOBRE ELS AL·LÈRGENS DEL NOSTRE MENÚ: 1 Gluten 2 Crustacis 3 Ous 4 Peix 5 Cacauets 6 Soja 7 Llet, lactosa 8 Fruits secs amb closca 9 Àpid 10 Mostassa 11 Sèsam 12 Diòxid de sofre 13 Tramussos 14 Mol·luscs TR Traces					
NO GLUTEN					
<i>En aquest menú totes les elaboracions que portin GLUTEN seràn substituïdes per productes similars a les del menú general. LES PASTES, EL PA i ELS ARREBOSSATS són sense GLUTEN NI OU. La pasta serà d'arròs per evitar traces de soja i així poder unificar els menús de no llegum. Els arrebossats seràn casolans elaborats amb farina de maizena o de ciuró. En ocasions hi ha canvis per facilitar el treball a cuina (tenim moltes al·lèrgies). Tots els canvis estan marcats en vermell.</i>					