

## Menú basal a partir de 12 mesos

## SETEMBRE

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
7	8	9	10	11
14	15	16	17	18
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Mongeta tendra i patata</li> <li>- Estofat de vedella amb pastanaga, tomàquet i ceba</li> <li>- Amanida d'enciam i olives</li> <li>- Fruita del temps</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Arròs amb conill, pèsols, pastanaga i pebrot vermell</li> <li>- Amanida d'enciam, tomàquet, olives i pernil dolç.</li> <li>- Fruita del temps</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Crema de porros freda (vichyssoise)</li> <li>- Lluç al forn</li> <li>- Amanida d'enciam i tomàquet</li> <li>- logurt natural sense sucre</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Macarrons amb tomàquet</li> <li>- Contra cuixa de pollastre al forn</li> <li>- Amanida d'enciam i pastanaga</li> <li>- Fruita del temps</li> </ul>
21	22	23	24	25
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Cigrons estofats amb arròs i bledes</li> <li>- Amanida de tomàquet, olives, pastanaga, blat de moro i ou dur/pollastre.</li> <li>- Fruita del temps</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Bròquil i patata</li> <li>- Xai estofat amb samfaina</li> <li>- Amanida d'enciam i blat de moro</li> <li>- Fruita del temps</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Arròs amb tomàquet</li> <li>- Lluç al forn amb llimona</li> <li>- Amanida d'enciam, olives i blat de moro</li> <li>- Fruita del temps</li> </ul>	<b>FESTA LOCAL</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Macarrons a la bolonyesa de vedella</li> <li>- Amanida de tomàquet, enciam, olives i formatge fresc</li> <li>- Fruita del temps</li> </ul>
28	29	30	1	2
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Mongetes blanques estofades amb pistons, pastanaga i carbassó</li> <li>- Truita</li> <li>- Amanida d'enciam, blat de moro i olives.</li> <li>- Fruita del temps</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Espirals amb tomàquet</li> <li>- Bacallà al forn</li> <li>- Amanida d'enciam i pastanaga</li> <li>- Fruita del temps</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Crema de carbassó i ceba</li> <li>- Daus de porc estofats amb pastanaga i pèsols</li> <li>- Amanida d'enciam i tomàquet</li> <li>- Fruita del temps</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Fideus a la cassola amb gall d'indi, tomàquet, pebrot vermell i ceba</li> <li>- Amanida de tomàquet, olives i formatge fresc</li> <li>- logurt natural sense sucre</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Arròs amb tomàquet</li> <li>- Contra cuixa de pollastre amb taronja</li> <li>- Amanida d'enciam i olives</li> <li>- Fruita del temps</li> </ul>

- Ús exclusiu d'oli d'oliva per cuinar i amanir.
- Es donarà poma ecològica un cop per setmana.
- És donarà pasta i llegum ecològica.
- És donarà pasta integral un cop al mes.

### FRUITA DE TEMPORADA:

- \* Taronja
- \* Plàtan
- \* Pera

Menú revisat i validat per: JOSEP GOU I GRATACÓS (Farmacèutic i Nutricionista)

- Postres làctics la Fageda

\* Poma