

MES: OCTUBRE 2025

CENTRE EDUCATIU: INSTITUT JOAN BRUDIEU



1. SETMANA

2. SETMANA

3. SETMANA

4. SETMANA

5. SETMANA

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
		1 Bròcoli saltejat amb all i pernil Trita de patates i ceba (5) Pruna	2 Pasta eco amb salsa carbonara (1,5,7) Cuixes de pollastres amb verdures Meló	3 Crema de xampinyons Pastis d'arròs amb formatge i rostit (7) Fruita variada
6 Tavella amb patates i pastanaga Croquetes d'espinacs (de l'1 al 7) Sindria	7 Macarrons ECO amb salsa bolonyesa (1,6) Pollastre amb prunes logurt ECO (7)	8 Llenties amb verdures (1) Trita amb pernil dolç i formatge (5,7) Fruita ECO	9 Arròs llarg amb blat de moro Mandonguilles de porc i vedella amb salsa Pera	10 Crema de carbassó i poma Cua de lluç al forn amb patates (3,4) Fruita variada
13 Cigrons amb tomàquet Trita de carbassó i ceba (5) logurt ECO (7)	14 Gratinat de patata amb formatge local (5,7) Salsitxa de pollastre Poma ECO	15 Tavella, coliflor i pastanaga Arròs de muntanya Pera	16 Pasta integral amb tomàquet i formatge (1,6,7) Rostit amb salsa de poma Plàtan	17 Crema de fesols amb carbassó Bacallà a la catalana (2,3,4,9) Fruita variada
20 Bròcoli amb patata Llenties amb moniato (1) Fruita ECO	21 Pasta ECO amb salsa d'espinacs i alfàbrega (1,5,6,7) Pollastre rostit amb prunes logurt ecològic	22 Arròs integral amb tomàquet Peix blau amb tempura (de l'1 al 7) Plàtan	23 Sopa de pasta (1,5) Trita de patata i carbassó (5) Pera	24 Cigrons a la cassola Patata farcida de rostit (5,7) Fruita variada
27 Arròs amb salsa de tomàquet Hamburguesa vegetal de patata (1,7) logurt ECO (7)	28 Minestra de verdures Botifarra amb fesols i tomàquet Poma ECO	29 Llentia a la cassola (1) Pollastre amb xampinyons Mandarina	30 Pasta ECO amb salsa matriciana (1,6) Ous farcits amb beixamel (5,7) Postres especials	31 FESTIU

T'INFORMEM

Amanim amb:
Oli verge extra d'oliva de la cooperativa de la Granadella, amanida verda cada dia.

Fruita ecològica d'Ecoladevesa, patates de Montant

L'aviram és de pollastres Guiu, tota la pasta és ECO, arròs del Delta i logurt de la Reula ECO i de proximitat

www.mengemdaqui.cat

- 1 Gluten
- 2 Crustacis
- 3 Molluscs
- 4 Peix
- 5 Ous
- 6 Soja
- 7 Llet
- 8 Cacauets
- 9 Fruita seca
- 10 Fruita fresca

Menú elaborat amb l'assessorament de:

Organitza:

