

Menú Escola Margalló

SETEMBRE menú règim

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
Pa integral un dia a la setmana. Ús exclusiu d'oli d'oliva per cuinar i amanir.	Es donarà fruita o verdura ecològica un cop per setmana. Postres làctics de la Fageda.		1 VACANCES	2 VACANCES
5 VACANCES	6 VACANCES	7 VACANCES	8 VACANCES	9 VACANCES
12 Pasta amb pastanaga Truita francesa Poma o plàtan	13 Arròs blanc amb pastanaga Carn magra a la planxa Poma o plàtan	14 Patata i pastanaga Lluç a la planxa Poma o plàtan	15 Arròs blanc amb pastanaga Truita francesa Poma o plàtan	16 Patata i pastanaga Pollastre a la planxa Poma o plàtan
19 Patata i pastanaga Peix blanca a la planxa Poma o plàtan	20 Arròs blanc amb pastanaga Llom a la planxa Poma o plàtan	21 Pasta amb pastanaga Pollastre a la planxa Poma o plàtan	22 Arròs blanc amb pastanaga Peix blanca a la planxa Iogurt natural	23 Patata i pastanaga Bistec de vedella a la planxa Poma o plàtan
26 Pasta amb pastanaga Lluç a la planxa Poma o plàtan	27 Patata i pastanaga Bistec de vedella a la planxa Poma o plàtan	28 Arròs blanc amb pastanaga Truita francesa Poma o plàtan	29 Patata i pastanaga Pollastre a la planxa Poma o plàtan	30 Arròs blanc amb pastanaga Llom a la planxa Iogurt natural

Menú Escola Margalló

SETEMBRE menú no gluten

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
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. *Plat o producte sense gluten, ni traces.	Es donarà fruita o verdura ecològica un cop per setmana. Postres làctics de la Fageda.	1 VACANCES	2 VACANCES
5 VACANCES	6 VACANCES	7 VACANCES	8 VACANCES	9 VACANCES
Macarrons* amb salsa de tomàquet Calamars a la romana* i guarnició de pastanaga i blat de moro Pinya en el seu suc 12	Llenties estofades amb hortalisses Carn magra a la planxa i amanida d'enciam i cogombre Fruita del temps 13	Mongeta tendra amb patata Hamburguesa* de vedella i amanida d'enciam i remolatxa Fruita del temps 14	Amanida completa amb ou dur i tonyina Paella de peix Fruita del temps 15	Amanida de patata Pollastre guisat i guarnició de ceba confitada i xampinyons Fruita del temps 16
Patates guisades amb hortalisses Palometa a la llauna i amanida d'enciam i brots de soja Fruita del temps 19	Amanida de cigrons Daus de porc amb salsa de poma Fruita del temps 20	Espaguetis* a la napolitana Pollastre a l'allada i amanida d'enciam i olives Fruita del temps 21	Arròs amb verdures Peix blanc fresc al forn i guarnició de tomàquet al forn Iogurt natural 22	Puré de verdures Pilota* de vedella i guarnició de patata al caliu Fruita del temps 23
Macarrons* amb salsa de tomàquet Tiretes de lluç cruixents* i amanida d'enciam i tomàquet Fruita del temps 26	Bledes amb patata Mandonguilles* a la jardinera Fruita del temps 27	Rissoto de xampinyons Trita de pernil cuit* i amanida d'enciam i blat de moro Fruita del temps 28	Crema de porro i patata Pollastre al forn amb salsa de taronja i guarnició de ceba confitada Fruita del temps 29	Mongetes blanques estofades amb hortalisses Llom a la planxa i amanida d'enciam i olives Flam* 30

Menú Escola Margalló

SETEMBRE menú no lactosa

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
No es fa servir pa ratllat, pot contenir traces de lactosa. Arrebossats enfarinats amb pa ratllat sense gluten.	Postres làctics Kaiku sense lactosa. *Plat o producte sense lactosa, ni traces.		1 VACANCES	2 VACANCES
5 VACANCES	6 VACANCES	7 VACANCES	8 VACANCES	9 VACANCES
Macarrons amb salsa de tomàquet Calamars a la romana* i guarnició de pastanaga i blat de moro Pinya en el seu suc 12	Llenties estofades amb hortalisses Carn magra a la planxa i amanida d'enciam i cogombre Fruita del temps 13	Mongeta tendra amb patata Hamburguesa* de vedella i amanida d'enciam i remolatxa Fruita del temps 14	Amanida completa amb ou dur i tonyina Paella de peix Fruita del temps 15	Amanida de patata Pollastre guisat i guarnició de ceba confitada i xampinyons Fruita del temps 16
Patates guisades amb hortalisses Palometa a la llauna i amanida d'enciam i brots de soja Fruita del temps 19	Amanida de cigrons Daus de porc amb salsa de poma Fruita del temps 20	Espaguetis a la napolitana Pollastre a l'allada i amanida d'enciam i olives Fruita del temps 21	Arròs amb verdures 22 Peix blanc fresc al forn i guarnició de tomàquet al forn logurt natural sense lactosa	Puré de verdures 23 Pilota* de vedella i guarnició de patata al caliu Fruita del temps
Espirals amb salsa de tomàquet Tíretes de lluç cruixents i amanida d'enciam i tomàquet Fruita del temps 26	Bledes amb patata Mandonguilles* a la jardinera Fruita del temps 27	Arròs saltejat amb xampinyons Trita d'embotit de gall d'indi sense lactosa i amanida d'enciam i blat de moro Fruita del temps 28	Crema de porro i patata (amb llet sense lactosa) Pollastre al forn amb salsa de taronja i guarnició de ceba confitada Fruita del temps 29	Mongetes blanques estofades amb hortalisses Llom a la planxa i amanida d'enciam i olives logurt natural sense lactosa 30

Menú Escola Margalló

SETEMBRE menú no peix

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
Pa integral un dia a la setmana. Ús exclusiu d'oli d'oliva per cuinar i amanir.	Es donarà fruita o verdura ecològica un cop per setmana. Postres làctics de la Fageda.	*Plat o producte sense peix, ni traces.	1 VACANCES	2 VACANCES
5 VACANCES	6 VACANCES	7 VACANCES	8 VACANCES	9 VACANCES
12 Macarrons amb salsa de tomàquet Truita francesa i guarnició de pastanaga i blat de moro Pinya en el seu suc	13 Llenties estofades amb hortalisses Carn magra a la planxa i amanida d'enciam i cogombre Fruita del temps	14 Mongeta tendra amb patata Hamburguesa de vedella i amanida d'enciam i remolatxa Fruita del temps	15 Amanida completa amb ou dur i tonyina Paella de carn Fruita del temps	16 Amanida de patata Pollastre guisat i guarnició de ceba confitada i xampinyons Fruita del temps
19 Patates guisades amb hortalisses Pollastre a la planxa i amanida d'enciam i brots de soja Fruita del temps	20 Amanida de cigrons (sense tonyina) Daus de porc amb salsa de poma Fruita del temps	21 Espaguetis a la napolitana Pollastre a l'allada i amanida d'enciam i olives Fruita del temps	22 Arròs amb verdures Truita de formatge i guarnició de tomàquet al forn Iogurt natural	23 Puré de verdures Pilota de vedella i guarnició de patata al caliu Fruita del temps
26 Espirals amb salsa de tomàquet Pollastre arrebossat i amanida d'enciam i tomàquet Fruita del temps	27 Bledes amb patata Mandonguilles* a la jardinera Fruita del temps	28 Rissoto de xampinyons Truita de pernil cuit i amanida d'enciam i blat de moro Fruita del temps	29 Crema de porro i patata Pollastre al forn amb salsa de taronja i guarnició de ceba confitada Fruita del temps	30 Mongetes blanques estofades amb hortalisses Llom a la planxa i amanida d'enciam i olives Flam

Menú Escola Margalló

SETEMBRE menú no fruits secs

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
No es fa servir pa ratllat, pot contenir traces de fruits secs. Arrebossats enfarinats amb pa ratllat sense gluten.	Ús exclusiu d'oli d'oliva per cuinar i amanir. *Plat sense fruits secs, ni traces.	Es donarà fruita o verdura ecològica un cop per setmana. Postres làctics de la Fageda.	1 VACANCES	2 VACANCES
5 VACANCES	6 VACANCES	7 VACANCES	8 VACANCES	9 VACANCES
Macarrons amb salsa de tomàquet Calamars a la romana* i guarnició de pastanaga i blat de moro Pinya en el seu suc 12	Llenties estofades amb hortalisses Carn magra a la planxa i amanida d'enciam i cogombre Fruita del temps 13	Mongeta tendra amb patata Hamburguesa de vedella i amanida d'enciam i remolatxa Fruita del temps 14	Amanida completa amb ou dur i tonyina Paella de peix Fruita del temps 15	Amanida de patata Pollastre guisat i guarnició de ceba confitada i xampinyons Fruita del temps 16
Patates guisades amb hortalisses Palometa a la llauna i amanida d'enciam i brots de soja Fruita del temps 19	Amanida de cigrons Daus de porc amb salsa de poma Fruita del temps 20	Espaguetis a la napolitana Pollastre a l'allada i amanida d'enciam i olives Fruita del temps 21	Arròs amb verdures Peix blanc fresc al forn i guarnició de tomàquet al forn Iogurt natural 22	Puré de verdures Pilota de vedella i guarnició de patata al caliu Fruita del temps 23
Espirals amb salsa de tomàquet Tiretes de lluç cruixents* i amanida d'enciam i tomàquet Fruita del temps 26	Bledes amb patata Mandonguilles* a la jardinera Fruita del temps 27	Rissoto de xampinyons Trita de pernil cuit i amanida d'enciam i blat de moro Fruita del temps 28	Crema de porro i patata Pollastre al forn amb salsa de taronja i guarnició de ceba confitada Fruita del temps 29	Mongetes blanques estofades amb hortalisses Llom a la planxa i amanida d'enciam i olives Flam 30

Menú Escola Margalló

SETEMBRE menú no porc

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
Pa integral un dia a la setmana. Ús exclusiu d'oli d'oliva per cuinar i amanir.	Es donarà fruita o verdura ecològica un cop per setmana. Postres làctics de la Fageda.		1 VACANCES	2 VACANCES
5 VACANCES	6 VACANCES	7 VACANCES	8 VACANCES	9 VACANCES
Macarrons amb salsa de tomàquet Calamars a la romana i guarnició de pastanaga i blat de moro Pinya en el seu suc 12	Llenties estofades amb hortalisses Truita francesa i amanida d'enciam i cogombre Fruita del temps 13	Mongeta tendra amb patata Hamburguesa de vedella i amanida d'enciam i remolatxa Fruita del temps 14	Amanida completa amb ou dur i tonyina Paella de peix Fruita del temps 15	Amanida de patata Pollastre guisat i guarnició de ceba confitada i xampinyons Fruita del temps 16
Patates guisades amb hortalisses Palometa a la llauna i amanida d'enciam i brots de soja Fruita del temps 19	Amanida de cigrons Bistec de vedella a la planxa i guarnició de poma rostida Fruita del temps 20	Espaguetis a la napolitana Pollastre a l'allada i amanida d'enciam i olives Fruita del temps 21	Arròs amb verdures Peix blanc fresc al forn i guarnició de tomàquet al forn Iogurt natural 22	Puré de verdures Pilota de vedella i guarnició de patata al caliu Fruita del temps 23
Espirals amb salsa de tomàquet Tíretes de lluç cruixents i amanida d'enciam i tomàquet Fruita del temps 26	Bledes amb patata Vedella a la jardinera Fruita del temps 27	Rissoto de xampinyons Truita d'embotit de gall d'indi i amanida d'enciam i blat de moro Fruita del temps 28	Crema de porro i patata Pollastre al forn amb salsa de taronja i guarnició de ceba confitada Fruita del temps 29	Mongetes blanques estofades amb hortalisses Lluç a la planxa i amanida d'enciam i olives Flam 30

Menú Escola Margalló

SETEMBRE menú no carn

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
S'utilitza pasta de blat de moro i arròs, que no conté traces d'ou. *Plat o producte sense PLV, ou, ni traces.	No es fa servir pa ratllat, pot contenir traces de PLV. Arrebossats enfarinats amb pa ratllat sense gluten.	Ús exclusiu d'oli d'oliva per cuinar i amanir. Es donarà fruita o verdura ecològica un cop per setmana.	1 VACANCES	2 VACANCES
5 VACANCES	6 VACANCES	7 VACANCES	8 VACANCES	9 VACANCES
Macarrons amb salsa de tomàquet Calamars a la romana i guarnició de pastanaga i blat de moro Pinya en el seu suc 12	Llenties estofades amb hortalisses Truita francesa i amanida d'enciam i cogombre Fruita del temps 13	Mongeta tendra amb patata Lluç a la planxa i amanida d'enciam i remolatxa Fruita del temps 14	Amanida completa amb ou dur i tonyina Paella de peix Fruita del temps 15	Amanida de patata Truita de xampinyons i guarnició d'enciam Fruita del temps 16
Patates guisades amb hortalisses Palometa a la llauna i amanida d'enciam i brots de soja Fruita del temps 19	Amanida de cigrons Truita de formatge i guarnició d'enciam Fruita del temps 20	Espaguetis a la napolitana Lluç a la planxa i amanida d'enciam i olives Fruita del temps 21	Arròs amb verdures 22 Peix blanc fresc al forn i guarnició de tomàquet al forn Iogurt natural	Puré de verdures 23 Truita de patates i amanida d'enciam i pastanaga Fruita del temps
Espirals amb salsa de tomàquet Tíretes de lluç cruixents i amanida d'enciam i tomàquet Fruita del temps 26	Bledes amb patata Truita de verdures i amanida d'enciam i olives Fruita del temps 27	Rissoto de xampinyons Truita francesa i amanida d'enciam i blat de moro Fruita del temps 28	Crema de porro i patata Palometa al forn amb patates i ceba confitada Fruita del temps 29	Mongetes blanques 30 estofades amb hortalisses Lluç a la planxa i amanida d'enciam i olives Flam

Menú Escola Margalló

SETEMBRE menú hipocalòric

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
Pa integral un dia a la setmana. Ús exclusiu d'oli d'oliva per cuinar i amanir.	Es donarà fruita o verdura ecològica un cop per setmana. Postres làctics de la Fageda.		1 VACANCES	2 VACANCES
5 VACANCES	6 VACANCES	7 VACANCES	8 VACANCES	9 VACANCES
12 Macarrons amb salsa de tomàquet casolana Truita francesa i guarnició de pastanaga i blat de moro Pinya en el seu suc	13 Llenties estofades amb hortalisses Carn magra a la planxa i amanida d'enciam i cogombre Fruita del temps	14 Mongeta tendra amb patata Lluça a la planxa i amanida d'enciam i remolatxa Fruita del temps	15 Amanida completa amb ou dur i tonyina Paella de peix Fruita del temps	16 Amanida de patata Pollastre a la planxa i guarnició de ceba confitada i xampinyons Fruita del temps
19 Patates guisades amb hortalisses Palometa a la planxa i amanida d'enciam i brots de soja Fruita del temps	20 Amanida de cigrons Truita de formatge i guarnició d'enciam Fruita del temps	21 Espaguetis a la napolitana Pollastre a la planxa i amanida d'enciam i olives Fruita del temps	22 Arròs amb verdures Peix blanc fresc al forn i guarnició de tomàquet al forn Iogurt desnatat	23 Purè de verdures Bistec de vedella a la planxa i guarnició de patata al caliu Fruita del temps
26 Espirals amb salsa de tomàquet casolana Lluça a la planxa i amanida d'enciam i tomàquet Fruita del temps	27 Bledes amb patata Vedella a la jardineria Fruita del temps	28 Arròs saltejat amb xampinyons Truita de pernil cuit i amanida d'enciam i blat de moro Fruita del temps	29 Crema de porro i patata Pollastre a la planxa i guarnició de ceba confitada Fruita del temps	30 Mongetes blanques estofades amb hortalisses Llom a la planxa i amanida d'enciam i olives Iogurt desnatat