



Setembre

CAVALL BERNAT

dilluns

16

ESPAGUETIS **ECO** AMB TOMÀQUET 🍆

CALAMARS A LA ROMANA 🐙

🍆🍅🍅🍅🍅🍅

amb patates xips

GELAT DE XOCO I VAINILLA 🍫🍌

dimarts

17

TV

CREMA DE VERDURES 🍆

AMANIDA DE LLENTIES **ECO** 🍅

formatge fresc, olives, pastanaga

FRUITA DE TEMPORADA

dimecres

18

AMANIDA DE PATATA 🍆

patata, pastanaga, olives i maionesa

ESTOFAT DE VEDELLA 🍖

amb tomàquet, pastanaga i ceba

FRUITA DE TEMPORADA

dijous

19

MONGETA VERDA AMB PATATES 🍆

POLLASTRE AL FORN 🍗

amb enciam i cogombre

FRUITA DE TEMPORADA

divendres

20

PAELLA DE VERDURES 🍆

mongeta verda, pastanaga, ceba, tomàquet

TRUITA DE PIPES 🍌

amb enciam i olives

FRUITA DE TEMPORADA

CREMA DE CARBASSÓ

23

CREMA DE CARBASSÓ 🍆

LLOM ARREBOSSAT CASOLÀ 🍖🍅🍅🍅🍅🍅

amb patates fregides

FRUITA DE TEMPORADA

MONGETES SEQUES ECO RIOJANA

25

MONGETES SEQUES **ECO** RIOJANA 🍆

tomàquet, ceba, xoricet 🍅🍅🍅🍅🍅

TRUITA D'OLIVES 🍌

amb tomàquet amanit

FRUITA DE TEMPORADA

AMANIDA DE PASTA ECO

26

AMANIDA DE PASTA **ECO** 🍆🍅

olives, tonyina, blat de moro

LLUÇ AL FORN 🍷

amb enciam i blat de moro

FRUITA DE TEMPORADA

FESTIU

ARRÒS ECO INTEGRAL AMB TOMÀQUET

27

ARRÒS **ECO** INTEGRAL AMB TOMÀQUET 🍆

POLLASTRE AL FORN 🍗

amb enciam i pastanaga

FRUITA DE TEMPORADA

MACARRONS ECO AMATRICIANA

30

MACARRONS **ECO** AMATRICIANA 🍆🍅🍅🍅

tomàquet, bacó i formatge ratllat

TRUITA DE CARBASSÓ 🍆

amb enciam i olives

FRUITA DE TEMPORADA

LLENTIES ECO ESTOFADES

1

LLENTIES **ECO** ESTOFADES 🍆

pastanaga, porros, carbassó

POLLASTRE ROSTIT 🍗

amb niu d'enciams

IOGURT **ECO** 🍶

SALTAT DE PÈSOLS

2

SALTAT DE PÈSOLS 🍆

amb patata, ceba i pernil salat 🍷

MANDONGUILLES DE VEDELLA **ECO** 🍖

amb tomàquet, mongeta verda i pastanaga

FRUITA DE TEMPORADA

Revisat per Andrea Rodríguez Sancho
Graduada en Nutrició Humana i Dietètica

CAT000899



EL NOSTRE COMPROMÍS

- Treballar per aconseguir un ús integral de productes naturals, frescos i ecològics de proximitat.
- Introduir aliments integrals complets sense cap tipus de tractament.
- Tenir un control directe sobre la procedència de tots els productes i evitar intermediaris que carreguen marges, pressionen al petit productor i no aporten valor.
- Fer una elaboració artesanal, diària i tradicional del dinar, sense precuinats ni productes industrials.

Tastet mensual!
Albergínies fregides amb mel

Fruites de temporada: albercoc, prunes, figues, poma, préssec, meló, pera, pinya, plàtan, síndria, kiwi i raïm
Verdura de temporada: carbassó, carbassa, mongeta verda, porros, pastanaga, enciam i tomàquet.