

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOURS	DIVENDRES
DILLUNS 14	DIMARTS 15	DIMECRES 16	DIJOURS 17	DIVENDRES 18
Espirals de pasta amb tonyina Truita de carbassó amb tomàquet i bastonets de pastanaga logurt de la Fageda	Bròquil i cigrons Gall d'indi estofat Amb verdures Fruita del temps	Arròs amb bolets (i altres verdures de temporada) Peix al forn amb enciam i tomàquet Fruita del temps	Crema de carbassa Hamburguesa vedella amb patates Fruita del temps	Llenties amb verdures Pollastre al forn amb tomàquet i olives Flam de la Fageda
DILLUNS 21	DIMARTS 22	DIMECRES 23	DIJOURS 24	DIVENDRES 25
Minestra de verdures Peix al forn amb puré de patata Fruita del temps	Sopa amb pasta Salsitxes de pollastre amb tomàquet i enciam Fruita del temps	Cigrons amb espinacs Truita de patates i ceba amb tomàquet i formatge tendre Fruita del temps	Arròs amb verdures Peix forn amb tomàquet i ceba Fruita del temps	Macarrons a la bolonyesa Pit de pollastre arrebossat amb enciam Flam de la Fageda
DILLUNS 28	DIMARTS 29	DIMECRES 30	DIJOURS 1 OCTUBRE	DIVENDRES 2 OCTUBRE
Arròs amb tomàquet Pollastre planxa amb tomàquet i pastanaga logurt de la Fageda	Llenties amb ceba i tomàquet Truita d'espinacs amb enciam i olives Fruita del temps	Macarrons amb tomàquet (opcional amb formatge ratllat) Peix al forn amb enciam i olives Fruita del temps	Crema de carbassó Gall d'indi amb mongetes seques Fruita del temps	Amanida d'enciam, tomàquet, blat de moro i olives Puré de patata amb salsa de tomàquet i carn picada de pollastre Flam de la Fageda

SETEMBRE 2020

*Altres ingredients per utilitzar amb les amanides a part dels vegetals: ou dur, tonyina, blat de moro, panses, olives, blat de moro.

* El peix varia en funció del temps, preu i temporada: Utilizem des de filet de lluç, caella, bacallà, salmó, etc....

* Menús culturals: TOTS els productes disposa de CERTIFICAT halal.

.NODRISSA CUINA ESCOLAR–www.nodrissa.cat - Versàtils Gastronomia SL– CarrerSantRoc, 23 de Gurb – T. 93 851 55 75

.MeritxellBansells Roca – Nutricionista Col. Núm: 665 i Màster química i enginyeriaalimentària – 93 813 41 01 – www.dietistameritxell.com