

**MENÚ:****BASAL****PIA TERRASSA****OCTUBRE 2024****DILLUNS****DIMARTS****DIMECRES****DIJOUS****DIVENDRES**

Revisat per *Laia Torrelles*,
Diplomada en Nutrició i dietètica.
Col·legiada nº CAT001125

Crema d'estiu (mongeta tendra, carbassó i pastanaga) **01**

Arròs al forn (amb magra i botifarra)

Pa blanc i Fruita fresca

567,2Kcal - Prot:15,0g - Lip:17,2g -
HC:83,2g AGS:3,9g - Sucres:22,0g -
Sal:2,1g

Mongetes blanques amb patates **02**

Truita francesa

Enciam i blat de moro

Pa blanc i Fruita fresca

631,5Kcal - Prot:28,5g - Lip:21,3g -
HC:72,9g AGS:3,2g - Sucres:16,0g -
Sal:2,4g

Sopa d'au amb galets **03**

Bacallà amb samfaina

Patates fregides

Pa blanc i Fruita fresca

626,3Kcal - Prot:29,7g - Lip:18,4g -
HC:81,3g AGS:4,2g - Sucres:22,5g -
Sal:1,9g

Minestra de verdures saltejades **04**

Pit de gall dindi en salsa de formatge

Amanida de tomàquet i olives

Pa blanc i Fruita fresca

619,5Kcal - Prot:43,4g - Lip:23,5g -
HC:56,4g AGS:6,8g - Sucres:25,2g -
Sal:2,8g

Arròs amb tomàquet **07**

Truita de formatge

Enciam i olives

Pa blanc i Fruita fresca

564,9Kcal - Prot:23,5g - Lip:22,0g -
HC:70,8g AGS:6,6g - Sucres:15,4g -
Sal:2,2g

Crema de cigrons amb crostons **08**

Lluç a la llimona

Ceba brasejada

Pa blanc i Fruita fresca

599,3Kcal - Prot:33,9g - Lip:16,6g -
HC:73,4g AGS:4,1g - Sucres:17,6g -
Sal:2,6g

Mongetes verdes amb patata **09**

Estofat de gall dindi

Enciam i tomàquet

Pa blanc i Fruita fresca

674,5Kcal - Prot:23,8g - Lip:25,6g -
HC:84,5g AGS:3,9g - Sucres:16,8g -
Sal:1,3g

Macarrons amb verdures **10**

Llom a la planxa

Enciam i pastanaga

Pa blanc i logurt Ametller

776,0Kcal - Prot:27,5g - Lip:31,0g -
HC:75,5g AGS:10,8g - Sucres:27,6g -
Sal:2,8g

**DIA DE LLIURE
DISPOSICIÓ**

11

Crema de verdures de temporada **14**

Magra de porc amb salsa de tomàquet

-

Pa blanc i Fruita fresca

578,3Kcal - Prot:18,2g - Lip:11,3g -
HC:95,4g AGS:1,6g - Sucres:22,2g -
Sal:1,3g

Macarrons amb tomàquet **15**

Truita francesa

Enciam i olives

Pa blanc i Fruita fresca

569,0Kcal - Prot:16,0g - Lip:17,6g -
HC:83,1g AGS:2,7g - Sucres:20,7g -
Sal:3,3g

Arròs de peix **16**

Maires a l'andalusa

Enciam i tomàquet

Pa blanc i logurt Ametller

606,1Kcal - Prot:36,3g - Lip:20,9g -
HC:62,9g AGS:3,3g - Sucres:18,4g -
Sal:1,4g

Llenties amb verdures **17**

Pernilets de pollastre al forn

Patates fregides

Pa blanc i Fruita fresca

643,7Kcal - Prot:24,8g - Lip:21,6g -
HC:84,6g AGS:4,8g - Sucres:19,4g -
Sal:1,6g

Ensaladilla russa **18**

Hamburguesa mixta a la planxa

Enciam i blat de moro

Pa blanc i Fruita fresca

792,9Kcal - Prot:23,5g - Lip:42,4g -
HC:57,7g AGS:10,2g - Sucres:18,1g -
Sal:2,6g

Macarrons bolonyesa **21**

Truita de patates

Rodes de tomàquet i olives negres

Pa blanc i Fruita fresca

568,7Kcal - Prot:24,3g - Lip:23,8g -
HC:61,7g AGS:2,5g - Sucres:20,4g -
Sal:2,9g

Arròs amb salsa de tomàquet **22**

Contracuixa de pollastre a la planxa

Enciam i blat de moro

Pa blanc i Fruita fresca

603,5Kcal - Prot:33,6g - Lip:13,4g -
HC:84,5g AGS:2,3g - Sucres:15,0g -
Sal:1,4g

Cigrons amb patates **23**

Vedella a la jardinera

-

Pa blanc i Fruita fresca

633,5Kcal - Prot:40,9g - Lip:15,8g -
HC:74,7g AGS:3,0g - Sucres:17,0g -
Sal:1,2g

Crema d'estiu (mongeta verda, carbassó i pastanaga) **24**

Bacallà al forn

Patata al forn

Pa blanc i logurt Ametller

644,4Kcal - Prot:34,2g - Lip:23,4g -
HC:72,1g AGS:10,0g - Sucres:22,1g -
Sal:2,3g

Bledes saltejades amb patates **25**

Salsitxes a la planxa

Enciam i pastanaga

Pa blanc i Fruita fresca

595,7Kcal - Prot:23,7g - Lip:11,0g -
HC:93g AGS:2,3g - Sucres:20,3g -
Sal:1,7g

Col amb patata saltejada **28**

Espirals a la bolonyesa vegetal

-

Pa blanc i Fruita fresca

622,0Kcal - Prot:17,1g - Lip:11,4g -
HC:106,9g AGS:5,8g - Sucres:17,7g -
Sal:1,6g

Arròs a la cassola **29**

Rap al forn

Enciam i blat de moro

Pa blanc i Fruita fresca

601,2Kcal - Prot:27,4g - Lip:15,2g -
HC:85,6g AGS:5,4g - Sucres:15,7g -
Sal:2,2g

Sopa de peix amb fideus **30**

Llom arrebossat

Enciam i pastanaga

Pa blanc i Fruita fresca

672,3Kcal - Prot:31,5g - Lip:20,2g -
HC:31,5g AGS:0,6g - Sucres:17,1g -
Sal:1,6g

**DINAR ESPECIAL
CASTANYADA** **31**

Crema de tardor amb crostons

Mandonguilles amb salsa de bolets

Pa blanc i Fruita fresca



- EST.  1830 -

**AMETLLER
ORIGEN
ESCOLES**



MENÚ:

HALAL

PIA TERRASSA

OCTUBRE 2024

DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES



Revisat per Laia Torrelles,
Diplomada en Nutrició i dietètica.
Col·legiada n° CAT001125

Crema d'estiu (mongeta tendra,
carbassó i pastanaga) **01**

Arròs a la milanesa veggie

Pa i Fruita fresca

Mongetes blanques amb patates **02**

Truita francesa casolana

Enciam i blat de moro

Pa i Fruita fresca

Sopa de verdures amb galets **03**

Bacallà al forn amb samfaina

Patates fregides

Pa i Fruita fresca

Minestra de verdures saltejades **04**

Ous amb beixamel gratinats

Tomàquet i olives

Pa i Fruita fresca

Arròs amb salsa de tomàquet **07**

Truita francesa amb formatge

Enciam i olives

Pa i Fruita fresca

Crema de cigrons amb crostons **08**

Lluç al forn amb salsa de llimona

Ceba brasejada

Pa i Fruita fresca

Mongetes tendres amb patates al vapor **09**

Remenat de xampinyons

Enciam i tomàquet

Pa i Fruita fresca

Macarrons amb verdures i salsa de
tomàquet **10**

Bacallà al forn

Enciam i pastanaga

Pa i logurt natural Ametller

**DIA DE LLIURE
DISPOSICIÓ**

11

Crema de verdures de temporada **14**

Lluç amb salsa de tomàquet

Pa i Fruita fresca

Macarrons amb tomàquet **15**

Truita francesa casolana

Enciam i olives

Pa i Fruita fresca

Arròs de peix **16**

Maires a l'andalusa casolanes

Enciam i tomàquet

Pa i logurt natural Ametller

Llenties amb verdures **17**

Contracuixa de pollastre Halal al forn

Patates fregides

Pa i Fruita fresca

Ensaladilla russa **18**

Burguer vegetal deluxe a la planxa

Enciam i blat de moro

Pa i Fruita fresca

Macarrons saltejats amb xampinyons **21**

Truita de patata i ceba

Rodes de tomàquet i olives negres

Pa i Fruita fresca

Arròs amb salsa de tomàquet **22**

Contracuixa de pollastre Halal al forn

Enciam i blat de moro

Pa i Fruita fresca

Cigrons amb patates **23**

Filet de vedella Halal a la planxa

Enciam i tomàquet

Pa i Fruita fresca

Crema d'estiu (mongeta tendra,
carbassó i pastanaga) **24**

Bacallà al forn

Patates al forn

Pa i logurt natural Ametller

Bledes amb patates saltejades **25**

Burguer vegetal deluxe a la planxa

Enciam i pastanaga

Pa i Fruita fresca

Col amb patates saltejada **28**

Espirals bolonyesa vegetal

Pa i Fruita fresca

Arròs a l'hortelana **29**

Rap al forn

Enciam i blat de moro

Pa i Fruita fresca

Sopa de peix amb pasta **30**

Croquetes d'espínacs

Enciam i pastanaga

Pa i Fruita fresca

**DINAR
ESPECIAL
CASTANYADA**



31

- EST. 1830 -

AMETLLER
ORIGEN
ESCOLES

**MENÚ:****SENSE FRUITS SECS****PIA TERRASSA****OCTUBRE 2024****DILLUNS****DIMARTS****DIMECRES****DIJOUS****DIVENDRES**

Revisat per *Laia Torrelles*,
Diplomada en Nutrició i dietètica.
Col·legiada nº CAT001125

Crema d'estiu (mongeta tendra,
carbassó i pastanaga) **01**

Arròs al forn (amb magra i botifarra)

Pa i Fruita fresca

Mongetes blanques amb patates **02**

Truita francesa casolana

Enciam i blat de moro

Pa i Fruita fresca

Sopa d'au amb galets **03**

Bacallà al forn amb samfaina

Patates fregides

Pa i Fruita fresca

Minestra de verdures saltejades **04**

Gall dindi amb salsa de formatges

Tomàquet i olives

Pa i Fruita fresca

Arròs amb salsa de tomàquet **07**

Truita francesa amb formatge

Enciam i olives

Pa i Fruita fresca

Crema de cigrons amb crostons **08**

Lluç al forn amb salsa de llimona

Ceba brasejada

Pa i Fruita fresca

Mongetes tendres amb patates al vapor **09**

Estofat de gall dindi

Enciam i tomàquet

Pa i Fruita fresca

Macarrons amb verdures i salsa de
tomàquet **10**

Cinta de llonganissa a la planxa

Enciam i pastanaga

Pa i logurt natural Ametller

**DIA DE LLIURE
DISPOSICIÓ**

11

Crema de verdures de temporada **14**

Magra de porc amb tomàquet

Pa i Fruita fresca

Macarrons amb tomàquet **15**

Truita francesa casolana

Enciam i olives

Pa i Fruita fresca

Arròs de peix **16**

Maires a l'andalusa casolanes

Enciam i tomàquet

Pa i logurt natural Ametller

Llenties amb verdures **17**

Pernillets de pollastre al forn

Patates fregides

Pa i Fruita fresca

Ensaladilla russa **18**

Hamburguesa mixta a la planxa

Enciam i blat de moro

Pa i Fruita fresca

Macarrons bolonyesa **21**

Truita de patata i ceba

Rodes de tomàquet i olives negres

Pa i Fruita fresca

Arròs amb salsa de tomàquet **22**

Contraçuixa de pollastre al forn

Enciam i blat de moro

Pa i Fruita fresca

Cigrons amb patates **23**

Vedella a la jardinera

Pa i Fruita fresca

Crema d'estiu (mongeta tendra,
carbassó i pastanaga) **24**

Bacallà al forn

Patates al forn

Pa i logurt natural Ametller

Bledes amb patates saltejades **25**

Salsitxes a la planxa

Enciam i pastanaga

Pa i Fruita fresca

Col amb patates saltejada **28**

Espirals amb tonyina

Pa i Fruita fresca

Arròs a la cassola **29**

Rap al forn

Enciam i blat de moro

Pa i Fruita fresca

Sopa de peix amb pasta **30**

Llonganissa arrebossat casolà

Enciam i pastanaga

Pa i Fruita fresca

**DINAR
ESPECIAL
CASTANYADA** **31**



EST.  1830

**AMETLLER
ORIGEN
ESCOLES**

**MENÚ:****SENSE GLUTEN****PIA TERRASSA****OCTUBRE 2024****DILLUNS****DIMARTS****DIMECRES****DIJOUS****DIVENDRES**

Revisat per **Laia Torrelles**,
Diplomada en Nutrició i dietètica.
Col·legiada n^o CAT001125

Crema d'estiu (mongeta tendra, carbassó i pastanaga) **01**
Arròs amb pollastre i bolets
Pa sense gluten i Fruita fresca

Mongetes blanques amb patates **02**
Truita francesa casolana
Enciam i blat de moro
Pa sense gluten i Fruita fresca

Sopa d'au amb pasta sense gluten **03**
Bacallà al forn amb samfaina
Patates fregides
Pa sense gluten i Fruita fresca

Minestra de verdures saltejades **04**
Filet de gall dindi amb salsa
Tomàquet i olives
Pa sense gluten i Fruita fresca

Arròs amb salsa de tomàquet **07**
Truita francesa amb formatge
Enciam i olives
Pa sense gluten i Fruita fresca

Crema de cigrons **08**
Filet de lluç a la planxa
Ceba brasejada
Pa sense gluten i Fruita fresca

Mongetes tendres amb patates al vapor **09**
Estofat de gall dindi
Enciam i tomàquet
Pa sense gluten i Fruita fresca

Macarrons sense gluten amb verdures i salsa de tomàquet **10**
Cinta de llom a la planxa
Enciam i pastanaga
Pa sense gluten i logurt natural Ametller

**DIA DE LLIURE
DISPOSICIÓ**

Crema de verdures de temporada **14**
Magra de porc amb tomàquet
Pa sense gluten i Fruita fresca

Macarrons sense gluten amb tomàquet **15**
Truita francesa casolana
Enciam i olives
Pa sense gluten i Fruita fresca

Arròs de peix **16**
Maires a la planxa
Enciam i tomàquet
Pa sense gluten i logurt natural Ametller

Crema de pastanaga **17**
Pernilets de pollastre al forn
Patates fregides
Pa sense gluten i Fruita fresca

Ensaladilla russa **18**
Hamburguesa sense gluten, lactosa ni ou a la planxa
Enciam i blat de moro
Pa sense gluten i Fruita fresca

Macarrons sense gluten amb ceba i xampinyons **21**
Truita de patata i ceba
Rodes de tomàquet i olives negres
Pa sense gluten i Fruita fresca

Arròs amb salsa de tomàquet **22**
Contraçuixa de pollastre al forn
Enciam i blat de moro
Pa sense gluten i Fruita fresca

Cigrons amb patates **23**
Vedella a la jardinera
Pa sense gluten i Fruita fresca

Crema d'estiu (mongeta tendra, carbassó i pastanaga) **24**
Bacallà al forn
Patates al forn
Pa sense gluten i logurt natural Ametller

Bledes amb patates saltejades **25**
Salsitxes sense gluten, lactosa ni ou a la planxa
Enciam i pastanaga
Pa sense gluten i Fruita fresca

Col amb patates saltejada **28**
Espirals sense gluten amb tonyina
Pa sense gluten i Fruita fresca

Arròs a l'hortelana **29**
Rap al forn
Enciam i blat de moro
Pa sense gluten i Fruita fresca

Sopa de peix amb pasta sense gluten **30**
Cinta de llom a la planxa
Enciam i pastanaga
Pa sense gluten i Fruita fresca

**DINAR
ESPECIAL
CASTANYADA** **31**

EST.  1830
**AMETLLER
ORIGEN
ESCOLES**



MENÚ:

SENSE LACTOSA

PIA TERRASSA

OCTUBRE 2024

DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES



Revisat per Laia Torrelles,
Diplomada en Nutrició i dietètica.
Col·legiada nº CAT001125

Crema d'estiu (mongeta tendra, carbassó i pastanaga) **01**

Arròs amb pollastre i bolets

Pa i Fruita fresca

Mongetes blanques amb patates **02**

Truita francesa casolana

Enciam i blat de moro

Pa i Fruita fresca

Sopa d'au amb galets **03**

Bacallà al forn amb samfaina

Patates fregides

Pa i Fruita fresca

Minestra de verdures saltejades **04**

Filet de gall dindi amb salsa

Tomàquet i olives

Pa i Fruita fresca

Arròs amb salsa de tomàquet **07**

Truita francesa casolana

Enciam i olives

Pa i Fruita fresca

Crema de cigrons amb crostons **08**

Lluç al forn amb salsa de llimona

Ceba brasejada

Pa i Fruita fresca

Mongetes tendres amb patates al vapor **09**

Estofat de gall dindi

Enciam i tomàquet

Pa i Fruita fresca

Macarrons amb verdures i salsa de tomàquet **10**

Cinta de llonganissa a la planxa

Enciam i pastanaga

Pa i logurt de soja

**DIA DE LLIURE
DISPOSICIÓ**

11

Crema de verdures de temporada **14**

Magra de porc amb tomàquet

Pa i Fruita fresca

Macarrons amb tomàquet **15**

Truita francesa casolana

Enciam i olives

Pa i Fruita fresca

Arròs de peix **16**

Maires a l'andalusa casolanes

Enciam i tomàquet

Pa i logurt de soja

Llenties amb verdures **17**

Pernilets de pollastre al forn

Patates fregides

Pa i Fruita fresca

Ensaladilla russa **18**

Hamburguesa sense gluten, lactosa ni ou a la planxa

Enciam i blat de moro

Pa i Fruita fresca

Macarrons saltejats amb xampinyons **21**

Truita de patata i ceba

Rodes de tomàquet i olives negres

Pa i Fruita fresca

Arròs amb salsa de tomàquet **22**

Contraçuixa de pollastre al forn

Enciam i blat de moro

Pa i Fruita fresca

Cigrons amb patates **23**

Vedella a la jardinera

Pa i Fruita fresca

Crema d'estiu (mongeta tendra, carbassó i pastanaga) **24**

Bacallà al forn

Patates al forn

Pa i logurt de soja

Bledes amb patates saltejades **25**

Salsitxes sense gluten, lactosa ni ou a la planxa

Enciam i pastanaga

Pa i Fruita fresca

Col amb patates saltejada **28**

Espirals bolonyesa vegetal

Pa i Fruita fresca

Arròs a l'hortelana **29**

Rap al forn

Enciam i blat de moro

Pa i Fruita fresca

Sopa de peix amb pasta **30**

Llonganissa arrebossat casolà

Enciam i pastanaga

Pa i Fruita fresca

**DINAR
ESPECIAL
CASTANYADA** **31**



- EST.  1830 -

**AMETLLER
ORIGEN
ESCOLES**



MENÚ:

SENSE LLEGUM

PIA TERRASSA

OCTUBRE 2024

DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES



Revisat per Laia Torrelles,
Diplomada en Nutrició i dietètica.
Col·legiada nº CAT001125

Crema de carbassó i pastanaga 01

Arròs amb pollastre i bolets

Pa i Fruita fresca

Patata amb pastanaga, carbassó i carbassa 02

Truita francesa casolana

Enciam i blat de moro

Pa i Fruita fresca

Sopa d'au amb arròs 03

Bacallà al forn amb samfaina

Patates fregides

Pa i Fruita fresca

Bròquil saltejat amb patates i pastanaga 04

Filet de gall dindi amb salsa

Tomàquet i olives

Pa i Fruita fresca

Arròs amb salsa de tomàquet 07

Truita francesa casolana

Enciam i olives

Pa i Fruita fresca

Crema de patata 08

Lluç al forn amb salsa de llimona

Ceba brasejada

Pa i Fruita fresca

Espinacs saltejats amb patates 09

Estofat de gall dindi

Enciam i tomàquet

Pa i Fruita fresca

Arròs amb carbassó 10

Cinta de llom a la planxa

Enciam i pastanaga

Pa i logurt natural Ametller

*DIA DE LLIURE
DISPOSICIÓ*

Crema de carbassa 14

Magra de porc amb tomàquet

Pa i Fruita fresca

Bròquil al vapor amb patata 15

Truita francesa casolana

Enciam i olives

Pa i Fruita fresca

Arròs saltejat amb xampinyons 16

Maires a l'andalusa casolanes

Enciam i tomàquet

Pa i logurt natural Ametller

Crema de pastanaga 17

Pernillets de pollastre al forn

Patates fregides

Pa i Fruita fresca

Patata i pastanaga al vapor 18

Cinta de llom a la planxa

Enciam i blat de moro

Pa i Fruita fresca

Col amb patates saltejada 21

Truita francesa casolana

Rodes de tomàquet i olives negres

Pa i Fruita fresca

Arròs amb salsa de tomàquet 22

Contraçuixa de pollastre al forn

Enciam i blat de moro

Pa i Fruita fresca

Patata amb pastanaga, carbassó i carbassa 23

Filet de vedella a la planxa

Enciam i tomàquet

Pa i Fruita fresca

Crema de carbassó i pastanaga 24

Bacallà al forn

Patates al forn

Pa i logurt natural Ametller

Bledes amb patates saltejades 25

Filet de gall dindi amb salsa

Enciam i pastanaga

Pa i Fruita fresca

Col amb patates saltejada 28

Pit de gall dindi al forn

Patates al forn

Pa i Fruita fresca

Arròs amb carbassó 29

Rap al forn

Enciam i blat de moro

Pa i Fruita fresca

Coliflor al vapor amb patates 30

Llom arrebossat casolà

Enciam i pastanaga

Pa i Fruita fresca

*DINAR
ESPECIAL
CASTANYADA*

- EST. 1830 -
AMETLLER
ORIGEN
ESCOLES



MENÚ:

SENSE OU

PIA TERRASSA

OCTUBRE 2024

DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES



Revisat per Laia Torrelles,
Diplomada en Nutrició i dietètica.
Col·legiada nº CAT001125

Crema d'estiu (mongeta tendra, carbassó i pastanaga) **01**

Arròs amb pollastre i bolets

Pa i Fruita fresca

Mongetes blanques amb patates **02**

Tall rodó de vedella a la planxa

Enciam i blat de moro

Pa i Fruita fresca

Sopa d'au amb galets **03**

Bacallà al forn amb samfaina

Patates fregides

Pa i Fruita fresca

Minestra de verdures saltejades **04**

Filet de gall dindi amb salsa

Tomàquet i olives

Pa i Fruita fresca

Arròs amb salsa de tomàquet **07**

Pit de gall dindi al forn

Enciam i olives

Pa i Fruita fresca

Crema de cigrons amb crostons **08**

Lluç al forn amb salsa de llimona

Ceba brasejada

Pa i Fruita fresca

Mongetes tendres amb patates al vapor **09**

Estofat de gall dindi

Enciam i tomàquet

Pa i Fruita fresca

Macarrons amb verdures i salsa de tomàquet **10**

Cinta de llonganissa a la planxa

Enciam i pastanaga

Pa i logurt natural Ametller

**DIA DE LLIURE
DISPOSICIÓ**

11

Crema de verdures de temporada **14**

Magra de porc amb tomàquet

Pa i Fruita fresca

Macarrons amb tomàquet **15**

Filet de vedella a la planxa

Enciam i olives

Pa i Fruita fresca

Arròs de peix **16**

Maires a l'andalusa casolanes

Enciam i tomàquet

Pa i logurt natural Ametller

Llenties amb verdures **17**

Pernillets de pollastre al forn

Patates fregides

Pa i Fruita fresca

Ensaladilla amb oli d'oliva (mongetes verdes, pastanaga, patata i pèsols) **18**

Hamburguesa sense gluten, lactosa ni ou a la planxa

Enciam i blat de moro

Pa i Fruita fresca

Macarrons saltejats amb xampinyons **21**

Gall al forn

Rodes de tomàquet i olives negres

Pa i Fruita fresca

Arròs amb salsa de tomàquet **22**

Contraçuixa de pollastre al forn

Enciam i blat de moro

Pa i Fruita fresca

Cigrons amb patates **23**

Vedella a la jardinera

Pa i Fruita fresca

Crema d'estiu (mongeta tendra, carbassó i pastanaga) **24**

Bacallà al forn

Patates al forn

Pa i logurt natural Ametller

Bledes amb patates saltejades **25**

Salsitxes sense gluten, lactosa ni ou a la planxa

Enciam i pastanaga

Pa i Fruita fresca

Col amb patates saltejada **28**

Espirals bolonyesa vegetal

Pa i Fruita fresca

Arròs a l'hortelana **29**

Rap al forn

Enciam i blat de moro

Pa i Fruita fresca

Sopa de peix amb pasta **30**

Cinta de llonganissa a la planxa

Enciam i pastanaga

Pa i Fruita fresca

**DINAR
ESPECIAL
CASTANYADA** **31**



EST. 1830

AMETLLER
ORIGEN
ESCOLES