



MENÚ OCTUBRE - LLEGUMS

2025-26

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
29	30	1 Bròquil amb patata Gall dindi amb salsa de poma Enciam i olives verdes Fruita del temps Pa integral	2 Sopa de peix (sofregit i fumet de peix) Salsitxes de porc amb tomàquet Xips de moniato Fruita del temps Pa integral	3 Puré de pastanaga Lluç amb salsa verda Enciam amanit Fruita del temps Crotons de pa
		Amanida amb formatge fresc Sípia estofada	Patates amb verdures Pollastre a la planxa	Arròs amb hortalisses Llom a la planxa o forn
6 Mongeta tendra i patata Samó al forn amb salsa de verdures (pastanaga i ceba) Amanida d'enciam i magrana Fruita del temps Pa integral	7 Sopa d'au amb pasta ECO Pollastre arrebossat Enciam i blat de moro logurt ECO natural Pa integral	8 Arròs integral amb tomàquet Truita de patata i ceba Enciam i pastanaga Fruita del temps Pa amb tomàquet	9 Crema de carbassa (pastanaga, ceba i patata) Estofat de sípia amb patates Crotons de pa Fruita del temps Pa integral	10 Amanida d'enciams, pastanaga, blat de moro, olives i formatge fresc Pasta amb bolonyesa de vedella Fruita del temps Pa integral
Verdures a la brasa o forn Hamburguesa vegetal casolana	Arròs amb verdures Peix blanc al forn	Cuscús amb verdures Lluç a la planxa	Verdures a la brasa o forn Hamburguesa vegetal casolana	Verdura Pizza vegetal casolana
13 Amanida d'enciams, pastanaga, poma i blat de moro Pasta amb bolonyesa de vedella Formatge ratllat Fruita del temps Pa integral	14 Puré de pastanaga Filet de lluç a la romana Enciam i sèsam Fruita del temps Pa integral / Crotons de pa	15 Bledes amb patata Fricandó de vedella amb xampinyons Fruita del temps Pa integral	16 Patates amb hortalisses (ceba, tomàquet, pastanaga i pebrot) Truita de carbassó, patata i ceba Amanida d'enciam i blat de moro Fruita del temps Pa amb tomàquet	17 Arròs pilaff ECO Gall dindi a l'orenga (sofregit i xampinyons) Enciam i olives verdes Fruita del temps Pa integral
Arròs amb hortalisses Peix blau a la planxa o forn	Pasta amb verdures Llom a la planxa o al forn	Arròs amb hortalisses Peix blanc a la planxa o forn	Amanida Carn blanca a la planxa o forn	Pasta amb verdures Hamburguesa vegetal casolana
20 Amanida d'enciams, pastanaga, blat de moro, olives i formatge fresc Arròs negre amb calamars Lactonesa amb all Fruita del temps / Pa integral	21 Puré de verdures Gall dindi a la planxa Amanida d'enciam i blat de moro logurt ECO natural Pa integral / Crotons de pa	22 Espirals integrals amb salsa de remolatxa, tomàquet i pastanaga Truita d'espínacs Amanida d'enciam i poma Formatge ratllat Pa amb tomàquet / Fruita del temps	23 Trinxat de col i patata Bacallà amb tomàquet Amanida d'enciam i pastanaga Fruita del temps Pa integral	24 Patates amb hortalisses (ceba, pastanaga, pebrot i tomàquet) Pollastre a l'allet Albergínia arrebossada Fruita del temps / Pa integral
Pasta amb hortalisses Carn blanca a la planxa o forn	Amanida Hamburguesa vegetal casolana	Cuscús amb verdures Peix blanc a la planxa o al forn	Verdures a la brasa o forn Gall dindi a la planxa	Amanida Pizza vegetal casolana
27 Crema de verdures Truita de patata i ceba Amanida d'enciam i magrana Fruita del temps / Pa amb tomàquet	28 Mongeta tendra i patata Tiretes de lluç cruixents Amanida d'enciam i blat de moro Fruita del temps Pa integral	29 Arròs integral amb verdures (pastanaga, carbassa, pebrot i xampinyons) Gall dindi al curri Enciam i panses Fruita del temps / Pa integral	30 Amanida d'enciams, tomàquet, pastanaga i verat Fideus a la cassola (sofregit de tomàquet, costella i salsitxes de porc) Fruita del temps / Pa integral	31 FESTA
Pasta amb hortalisses Carn blanca a la planxa o forn	Arròs amb verdures Truita	Pasta amb verdures Hamburguesa vegetal casolana	Verdures al forn Seitan al forn	

MILLORES NUTRICIONALS

Productes ecològics: pasta, arròs, cuscús, llegums, iogurts, proteïna vegetal, Carns i verdures fresques. Els aliments es processen a la cuina. Cuinem amb oli d'oliva.
Productes integrals: pasta (espirals), arròs, pa.
Peix fresc: bacallà i sonso (producte de temporada).
Fruita i hortalisses de temporada, proximitat i Km0, producció integrada i ecològica.
Carns de proximitat: vedella de Girona i pollastre groc català.

Podeu trobar la informació d'al·lèrgens a la web de Paidos www.paidos.cat



Menú elaborat per Marisa Cera, dietista col·legiada CAT000326