























dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres
		1 <b>Dia internacional dels treballadors</b>	2 Empedrat <sup>3,4</sup> Lluç al forn amb patates <sup>5</sup> Pa <sup>1</sup> i <b>fruita ecològica</b> 	3 Macarrons amb salsa de tomàquet <sup>1</sup> Cuixes de pollastre al forn Pa <sup>1</sup> i fruita 
6 Bròquil i patata <b>Mandonguilles mixtes eco de Can Mabres</b> amb salsa de tomàquet i pèsols <sup>1,3</sup> Pa <sup>1</sup> i lacti artesà <sup>7</sup> 	7 Arròs amb verdures Pollastre amb samfaina Pa <sup>1</sup> i <b>fruita ecològica</b> 	8 Amanida de pasta <sup>1,3</sup> Bacallà arrebossat <sup>1,3</sup> Pa <sup>1</sup> i <b>fruita ecològica</b> 	9 Purè de patates amb rostes <sup>1</sup> Cuscús de verdures i llenties <sup>1</sup> Pa <sup>1</sup> i fruita 	10 Cigrons amb espinacs Truita de patates <sup>3</sup> Pa <sup>1</sup> i <b>fruita ecològica</b> 
13 Crema de verdures Pollastre al forn amb patates fregides Pa <sup>1</sup> i lacti artesà <sup>7</sup>	14 Ensalada russa <sup>3,4</sup> Hamburguesa de vedella de Can Mabres Pa <sup>1</sup> i fruita 	15 <b>Llenties ecològiques</b> Llibrets de pernil i formatge <sup>1,3,7</sup> Pa <sup>1</sup> i <b>fruita ecològica</b> 	16 Espaguetis amb tomàquet <sup>1</sup> Truita de patates <sup>3</sup> Pa <sup>1</sup> i <b>fruita ecològica</b> 	17 Arròs de verdures Lluç al forn amb patates <sup>4</sup> Pa <sup>1</sup> i <b>fruita ecològica</b> 
20 <b>Dia de lliure elecció</b>	21 Crema de verdures Hamburguesa de vedella de Can Mabres Pa <sup>1</sup> i <b>fruita ecològica</b> 	22 Cigrons Truita de patates <sup>3</sup> Pa <sup>1</sup> i <b>fruita ecològica</b> 	23 Amanida d'arròs <sup>3</sup> <b>Peix fresc segons mercat</b> <sup>4</sup> Pa <sup>1</sup> i <b>fruita ecològica</b> 	24 Llacets amb tomàquet <sup>1</sup> Nuggets de pollastre <sup>1,3</sup> Pa <sup>1</sup> i fruita 
27 Bledes ecològiques i patata Hamburguesa de vedella de Can Mabres Pa <sup>1</sup> i lacti artesà <sup>7</sup> 	28 Arròs amb tomàquet Pollastre al forn Pa <sup>1</sup> i <b>fruita ecològica</b> 	29 Patates estofades Lluç arrebossat <sup>1,3,4</sup> Pa <sup>1</sup> i fruita 	30 Amanida de mongetes Truita de verdures <sup>3</sup> Pa <sup>1</sup> i <b>fruita ecològica</b> 	31 <b>Macarrons ecològics</b> amb tomàquet <sup>1</sup> Croquetes de carn d'olla <sup>1,3</sup> Pa <sup>1</sup> i <b>fruita ecològica</b> 
<b>BERENARS</b>				
dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres
Fruita i pa	Pa amb formatge	Pa amb gall d'indi	Pa i iogurt	Fruita i pa



Els nostres menús inclouen llegums, pasta, verdures, i fruites ecològiques



Al·lèrgens: reglament europeu 1169/2011 d'al·lèrgies i intoleràncies






















 Peix fresc segons mercat

 Proteïna vegetal

El menú s'ha elaborat seguint les recomenacions de la Agència de Salut Pública de Catalunya



dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres
		1 <b>Dia internacional dels treballadors</b>	2 Empedrat Luç al forn amb patates Pa i <b>fruita ecològica</b> 	3 Macarrons amb salsa de tomàquet Cuixes de pollastre al forn <b>Enciam ecològic</b> i pastanaga Pa i fruita 
6 Bròquil i patata <b>Mandonguilles mixtes eco de Can Mabres</b> amb salsa de tomàquet i pèsols Pa i lacti artesà 	7 Arròs amb verdures Pollastre amb samfaina Pa i <b>fruita ecològica</b> 	8 Amanida de pasta Bacallà arrebossat <b>Enciam ecològic</b> i tomàquet Pa i <b>fruita ecològica</b> 	9 Purè de patates amb rostes Cuscús de verdures i lleties Pa i fruita 	10 Cigrons amb espinacs Trita de patates <b>Enciam ecològic</b> i tomàquet Pa i <b>fruita ecològica</b> 
13 Crema de verdures Pollastre al forn amb patates fregides Pa i lacti artesà	14 Ensalada russa Salsitxes de porc de Can Mabres al forn <b>Enciam ecològic</b> i blat de moro Pa i fruita 	15 <b>Lleties ecològiques</b> Llibrets de pernil i formatge <b>Enciam ecològic</b> i pastanaga Pa i <b>fruita ecològica</b> 	16 Espaguetis amb tomàquet Trita de patates <b>Enciam ecològic</b> i olives Pa i <b>fruita ecològica</b> 	17 Arròs de verdures Luç al forn amb patates Pa i <b>fruita ecològica</b> 
20 <b>Dia de lliure elecció</b>	21 Crema de verdures Hamburguesa de vedella de Can Mabres amb patata i ceba Pa i <b>fruita ecològica</b> 	22 Cigrons Trita de patates <b>Enciam ecològic</b> i tomàquet Pa i <b>fruita ecològica</b> 	23 Amanida d'arròs <b>Peix fresc segons mercat</b> <b>Enciam ecològic</b> i olives Pa i <b>fruita ecològica</b> 	24 Llacets amb tomàquet Nuggets de pollastre <b>Enciam ecològic</b> i pastanaga Pa i fruita
27 Bledes ecològiques i patata Botifarra de porc de Can Mabres Tomàquet amanit Pa i lacti artesà 	28 Arròs amb tomàquet Pollastre al forn amb llimona <b>Enciam Ecològic</b> i pastanaga Pa i <b>fruita ecològica</b> 	29 Patates estofades Luç arrebossat <b>Enciam Ecològic</b> i blat de moro Pa i fruita 	30 Amanida de mongetes Trita de verdures <b>Enciam ecològic</b> i olives Pa i <b>fruita ecològica</b> 	31 <b>Macarrons ecològics</b> amb tomàquet Croquetes de carn d'olla <b>Enciam ecològic</b> i espàrrecs Pa i <b>fruita ecològica</b> 
<b>BERENARS</b>				
dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres
Fruita i pa	Pa amb formatge	Pa amb gall d'indi	Pa i iogurt	Fruita i pa




✓ Tots els plats són cuinats amb oli d'oliva; pels fregits s'utilitza oli de girasol alt oleic.

✓ En les cremes tenen l'opció d'afegir **crostons** 

✓ En les pastes s'ofereix **formatge ratllat** 

✓ Dos cops a la setmana es serveix **pa integral** 

Els nostres menús inclouen llegums, pasta, verdures, i fruites ecològiques 



Aquest mes la fruita que es servirà de postre serà:  
Poma, pera, pruna, taronja, mandarina, platan

Els iogurts seran del Bages 

Al·lèrgens: reglament europeu 1169/2011 d'al·lèrgies i intoleràncies



 Peix fresc segons mercat

 Proteïna vegetal

El menú s'ha elaborat seguint les recomenacions de la Agència de Salut Pública de Catalunya