ESCOLA BRESSOL LLIGABOSC

Setembre 2026

CBASAL: BASAL

INFANTIL / DINAR / MENU LLAR

Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
	8 Cal. 674 H.C. 98 Lip. 27 P. 14 MACARRONS INTEGRALS AMB TOMÀQUET CROQUETES DE PERNIL • ENCIAM I PASTANAGA FRUITA DEL TEMPS PA INTEGRAL	**9** Cal. 542 H.C. 67 Lip. 23 P. 16 PURE DE PUERRO AMB CANYELLA I NOU MOSCADA TRUITA DE PATATA AMB CEBA • CHAMPIÑONES IOGURT NATURAL PA	**10** Cal. 697 H.C. 103 Lip. 20 P. 33 ARROS TRES DELÍCIES CUIXA DE POLLASTRE AL FORN • CEBA I PEBROT VERD FRUITA DEL TEMPS PA	
14 Cal. 516 H.C. 60 Lip. 21 P. 24 BAJOQUES AMB PATATA MANDONGUILLES DE VEDELLA AMB TOMÀQUET FRUITA DEL TEMPS PA	**15** Cal. 570 H.C. 111 Lip. 5 P. 27 MINESTRA DE VERDURES LLENTIES AMB ARRÒS FRUITA DEL TEMPS PA INTEGRAL	**16** Cal. 590 H.C. 94 Lip. 10 P. 37 ESPIRALS AMB VERDURA LLUÇ AL FORN AMB ALL I JULIVERT • SALSA DE POMA I CEBA IOGURT NATURAL PA	**17** Cal. 725 H.C. 95 Lip. 27 P. 31 FESOLS AMB VERDURES TRUITA DE FORMATGE • ENCIAM I BLAT DE MORO FRUITA DEL TEMPS PA	**18** Cal. 567 H.C. 81 Lip. 17 P. 25 ARRÒS AMB TOMÀQUET PERNILETS DE POLLASTRE AMB ALLADA • ENCIAM I COGOMBRE FRUITA DEL TEMPS PA INTEGRAL
21 Cal. 652 H.C. 81 Lip. 23 P. 34 PURE DE CARBASSÓ LLOM ROSTIT • ARRÒS BLANC GUARNICIÓ FRUITA DEL TEMPS PA	**22** Cal. 595 H.C. 91 Lip. 17 P. 23 PATATES ESTOFADES AMB VERDURES HAMBURGUESA DE SOJA • SALSA DE TOMÀQUET FRUITA DEL TEMPS PA INTEGRAL	**23** Cal. 653 H.C. 79 Lip. 20 P. 43 SALTEJAT DE CIGRONS CUIXA DE POLLASTRE AL FORN • ENCIAM I PASTANAGA IOGURT NATURAL PA	**24** Cal. 603 H.C. 76 Lip. 21 P. 32 PAELLA DE VERDURES SALMÓ AL FORN • CEBA CONFITADA FRUITA DEL TEMPS PA	
28 Cal. 477 H.C. 91 Lip. 8 P. 15 CREMA DE CARBASSA MACARRONS BOLONYESA VEGETAL FRUITA DEL TEMPS PA	**29** Cal. 881 H.C. 92 Lip. 36 P. 50 ARRÒS AMB TOMÀQUET GALLINETA AL FORN • PÈSOLS SALTATS FRUITA DEL TEMPS PA INTEGRAL	**30** Cal. 669 H.C. 84 Lip. 23 P. 35 SALTEJAT DE LLENTIES TRUITA DE PERNIL DOLÇ • ENCIAM I PEBROT IOGURT NATURAL PA		

El nostre menú es basa en la cuina mediterrània, casolana i de qualitat. Les dietes estan el·laborades pel nostre equip de dietistes col·legiades. El plat subratllat és l'alternatiu al menú basal. Contacte: c.molina.cuinagestio@ausolan.com

04/09/2026 09.33.01