ESCOLA BRESSOL LLIGABOSC

# Setembre 2026

CMCER00001: NO PORC

INFANTIL / DINAR / MENU LLAR

| Dilluns | Dimarts | Dimecres | Dijous | Divendres |
|---|---|---|---|---|
| | | | | |
| | **8** Cal. 743 H.C. 91 Lip. 37 P. 14<br>MACARRONS INTEGRALS AMB TOMÀQUET<br>CROQUETES DE BACALLA<br>• ENCIAM I PASTANAGA<br>FRUITA DEL TEMPS<br>PA INTEGRAL | **9** Cal. 542 H.C. 67 Lip. 23 P. 16<br>PURE DE PUERRO AMB CANYELLA I NOU MOSCADA<br>TRUITA DE PATATA AMB CEBA<br>• CHAMPIÑONES<br>IOGURT NATURAL<br>PA | **10** Cal. 540 H.C. 78 Lip. 17 P. 23<br>PAELLA DE VERDURES<br>CUIXA DE POLLASTRE AL FORN<br>• CEBA I PEBROT VERD<br>FRUITA DEL TEMPS<br>PA | |
| **14** Cal. 725 H.C. 68 Lip. 40 P. 25<br>BAJOQUES AMB PATATA<br>MANDONGUILLES DE VEDELLA AMB TOMAQUET<br>FRUITA DEL TEMPS<br>PA | **15** Cal. 570 H.C. 111 Lip. 5 P. 27<br>MINESTRA DE VERDURES<br>LLENTIES AMB ARRÒS<br>FRUITA DEL TEMPS<br>PA INTEGRAL | **16** Cal. 590 H.C. 94 Lip. 10 P. 37<br>ESPIRALS AMB VERDURA<br>LLUÇ AL FORN AMB ALL I JULIVERT<br>• SALSA DE POMA I CEBA<br>IOGURT NATURAL<br>PA | **17** Cal. 725 H.C. 95 Lip. 27 P. 31<br>FESOLS AMB VERDURES<br>TRUITA DE FORMATGE<br>• ENCIAM I BLAT DE MORO<br>FRUITA DEL TEMPS<br>PA | **18** Cal. 567 H.C. 81 Lip. 17 P. 25<br>ARRÒS AMB TOMÀQUET<br>PERNILETS DE POLLASTRE AMB ALLADA<br>• ENCIAM I COGOMBRE<br>FRUITA DEL TEMPS<br>PA INTEGRAL |
| **21** Cal. 608 H.C. 81 Lip. 19 P. 34<br>PURE DE CARBASSÓ<br>LLUÇ AL FORN AMB ALL I JULIVERT<br>• ARRÒS BLANC GUARNICIÓ<br>FRUITA DEL TEMPS<br>PA | **22** Cal. 595 H.C. 91 Lip. 17 P. 23<br>PATATES ESTOFADES AMB VERDURES<br>HAMBURGUESA DE SOJA<br>• SALSA DE TOMÀQUET<br>FRUITA DEL TEMPS<br>PA INTEGRAL | **23** Cal. 653 H.C. 79 Lip. 20 P. 43<br>SALTEJAT DE CIGRONS<br>CUIXA DE POLLASTRE AL FORN<br>• ENCIAM I PASTANAGA<br>IOGURT NATURAL<br>PA | **24** Cal. 603 H.C. 76 Lip. 21 P. 32<br>PAELLA DE VERDURES<br>SALMÓ AL FORN<br>• CEBA CONFITADA<br>FRUITA DEL TEMPS<br>PA | |
| **28** Cal. 477 H.C. 91 Lip. 8 P. 15<br>CREMA DE CARBASSA<br>MACARRONS BOLONYESA VEGETAL<br>FRUITA DEL TEMPS<br>PA | **29** Cal. 881 H.C. 92 Lip. 36 P. 50<br>ARRÒS AMB TOMÀQUET<br>GALLINETA AL FORN<br>• PÈSOLS SALTATS<br>FRUITA DEL TEMPS<br>PA INTEGRAL | **30** Cal. 730 H.C. 83 Lip. 29 P. 38<br>SALTEJAT DE LLENTIES<br>TRUITA DE FORMATGE<br>• ENCIAM I PEBROT<br>IOGURT NATURAL<br>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 09.25.05