

PARE MANYANET – SANT RAMÓN

MENÚ BASAL – SETEMBRE 2026

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
	<u>1</u>	<u>2</u>	<u>3</u>	<u>4</u>
<u>7</u>	<u>8</u> Arròs vaporitzat amb tomàquet Croquetes de rostit Amanida d'enciam, pastanaga i blat de moro Fruita de temporada	<u>9</u> Amanida russa Pollastre a l'allet Amanida de tomàquet i olives Fruita de temporada	<u>10</u> Cuscús amb verdures Bacallà al forn Amanida d'enciam i cogombre logurt natural sense sucres afegits	<u>11</u> FESTA
<u>14</u> Crema de pastanaga Pollastre a la llimona amb patata al forn Fruita de temporada	<u>15</u> Amanida de lleties Hamburguesa vegetal amb patata Amanida de tomàquet i olives Fruita de temporada	<u>16</u> Arròs vaporitzat thai Salmó al papillot de verdures Fruita de temporada	<u>17</u> Bròquil amb patata Gall d'indi saltejat Amanida d'enciam i olives logurt natural sense sucres afegits	<u>18</u> Macarrons integrals amb tomàquet Truita a la francesa Amanida d'enciam i cogombre Fruita de temporada
<u>21</u> Mongeta tendra amb patata Hamburguesa mixta (vedella, porc) Amanida d'enciam i olives Fruita de temporada	<u>22</u> Minestra de verdures Espaguetis amb bolonyesa vegetal de lleties Fruita de temporada	<u>23</u> Cígrons saltats amb verdures (sense bacó) Pollastre a la planxa amb patata al forn Amanida de tomàquet i olives Fruita de temporada	<u>24</u> Arròs vaporitzat amb verdures Rap amb samfaina Amanida d'enciam i olives logurt natural sense sucres afegits	<u>25</u> Amanida de pasta integral ecològica Truita a la francesa amb carbassó al forn Fruita de temporada
<u>28</u> Fideuà amb verdures Lluç a la planxa Amanida de tomàquet i olives Fruita de temporada	<u>29</u> Crema de carbassó i patata Pollastre al forn Amanida d'enciam i cogombre Fruita de temporada	<u>30</u> Empedrat de cígrons Truita de patata Amanida de tomàquet i olives Fruita de temporada		

OBSERVACIONS:

S'ofereix diàriament pa blanc i pa integral.
Els macarrons són integrals, els espaguetis i els espirals són integrals i d'origen ecològic. La pasta de sopa és d'origen ecològic.
L'arròs utilitzat és vaporitzat. S'ofereixen almenys quatre racions mensuals d'arròs o pasta integral.
Aquest menú ha estat revisat per Gema Oña, dietista col·legiada núm. CAT/00719.



PARE MANYANET – SANT RAMÓN

MENÚ SENSE GLUTEN – SETEMBRE 2026

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
	1	2	3	4
7	8 Arròs vaporitzat amb tomàquet Croquetes de rostit sense gluten Amanida d'enciam, pastanaga i blat de moro Fruita de temporada	9 Amanida russa Pollastre a l'allet Amanida de tomàquet i olives Fruita de temporada	10 Cuscús sense gluten amb verdures Bacallà al forn Amanida d'enciam i cogombre logurt natural sense sucres afegits	11 FESTA
14 Crema de pastanaga Pollastre a la llimona amb patata al forn Fruita de temporada	15 Amanida de lleties Hamburguesa vegetal amb patata Amanida de tomàquet i olives Fruita de temporada	16 Arròs vaporitzat thai Salmó al papillot de verdures Fruita de temporada	17 Bròquil amb patata Gall d'indi saltejat Amanida d'enciam i olives logurt natural sense sucres afegits	18 Macarrons integrals sense gluten amb tomàquet Truita a la francesa Amanida d'enciam i cogombre Fruita de temporada
21 Mongeta tendra amb patata Hamburguesa mixta (vedella, porc) Amanida d'enciam i olives Fruita de temporada	22 Minestra de verdures Espaguetis integrals sense gluten amb bolonyesa vegetal de lleties Fruita de temporada	23 Cigrons saltats amb verdures (sense bacó) Pollastre a la planxa amb patata al forn Amanida de tomàquet i olives Fruita de temporada	24 Arròs vaporitzat amb verdures Rap amb samfaina Amanida d'enciam i olives logurt natural sense sucres afegits	25 Amanida de pasta integral sense gluten ecològica Truita a la francesa amb carbassó al forn Fruita de temporada
28 Fideuà sense gluten amb verdures Luç a la planxa Amanida de tomàquet i olives Fruita de temporada	29 Crema de carbassó i patata Pollastre al forn Amanida d'enciam i cogombre Fruita de temporada	30 Empedrat de cigrons Truita de patata Amanida de tomàquet i olives Fruita de temporada		

OBSERVACIONS:

S'ofereix diàriament pa blanc i pa integral.

Els macarrons són integrals, els espaguetis i els espirals són integrals i d'origen ecològic. La pasta de sopa és d'origen ecològic.

L'arròs utilitzat és vaporitzat. S'ofereixen almenys quatre racions mensuals d'arròs o pasta integral.

Aquest menú ha estat revisat per Cema Oña, dietista col·legiada núm. CAT/00719.



PARE MANYANET – SANT RAMÓN

MENÚ SENSE LACTOSA – SETEMBRE 2026

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
	1	2	3	4
7	8 Arròs vaporitzat amb tomàquet Truita a la francesa Amanida d'enciam, pastanaga i blat de moro Fruita de temporada	9 Amanida russa Pollastre a l'allet Amanida de tomàquet i olives Fruita de temporada	10 Cuscús amb verdures Bacallà al forn Amanida d'enciam i cogombre logurt natural sense lactosa	11 FESTA
14 Crema de pastanaga Pollastre a la llimona amb patata al forn Fruita de temporada	15 Amanida de lletlies (sense formatge) Hamburguesa vegetal amb patata Amanida de tomàquet i olives Fruita de temporada	16 Arròs vaporitzat thai Salmó al papillot de verdures Fruita de temporada	17 Bròquil amb patata Gall d'indi saltejat Amanida d'enciam i olives logurt natural sense lactosa	18 Macarrons integrals amb tomàquet sense formatge Truita a la francesa Amanida d'enciam i cogombre Fruita de temporada
21 Mongeta tendra amb patata Hamburguesa mixta (vedella, porc) Amanida d'enciam i olives Fruita de temporada	22 Minestra de verdures Espaguetis amb bolonyesa vegetal de lletlies sense formatge Fruita de temporada	23 Cigrons saltats amb verdures (sense bacó) Pollastre a la planxa amb patata al forn Amanida de tomàquet i olives Fruita de temporada	24 Arròs vaporitzat amb verdures Rap amb samfaina Amanida d'enciam i olives logurt natural sense lactosa	25 Amanida de pasta integral ecològica Truita a la francesa amb carbassó al forn Fruita de temporada
28 Fideuà amb verdures Lluç a la planxa Amanida de tomàquet i olives Fruita de temporada	29 Crema de carbassó i patata Pollastre al forn Amanida d'enciam i cogombre Fruita de temporada	30 Empedrat de cigrons Truita de patata Amanida de tomàquet i olives Fruita de temporada		

OBSERVACIONS:

S'ofereix diàriament pa blanc i pa integral.
Els macarrons són integrals, els espaguetis i els espirals són integrals i d'origen ecològic. La pasta de sopa és d'origen ecològic.
L'arròs utilitzat és vaporitzat. S'ofereixen almenys quatre racions mensuals d'arròs o pasta integral.
Aquest menú ha estat revisat per Gema Oña, dietista col·legiada núm. CAT/00719.

PARE MANYANET – SANT RAMÓN

MENÚ SENSE LLENTIES – SETEMBRE 2026

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
	1	2	3	4
7	8 Arròs vaporitzat amb tomàquet Croquetes de rostit Amanida d'enciam, pastanaga i blat de moro Fruita de temporada	9 Amanida russa Pollastre a l'allet Amanida de tomàquet i olives Fruita de temporada	10 Cuscús amb verdures Bacallà al forn Amanida d'enciam i cogombre logurt natural sense sucres afegits	11 FESTA
14 Crema de pastanaga Pollastre a la llimona amb patata al forn Fruita de temporada	15 Amanida de patata Hamburguesa vegetal (sense llegum) Amanida de tomàquet i olives Fruita de temporada	16 Arròs vaporitzat thai Salmó al papillot de verdures Fruita de temporada	17 Bròquil amb patata Gall d'indi saltejat Amanida d'enciam i olives logurt natural sense sucres afegits	18 Macarrons integrals amb tomàquet Truita a la francesa Amanida d'enciam i cogombre Fruita de temporada
21 Mongeta tendra amb patata Llom a la planxa Amanida d'enciam i olives Fruita de temporada	22 Minestra de verdures Espaguetis amb bolonyesa vegetal de seità Fruita de temporada	23 Cigrons saltats amb verdures (sense bacó) Pollastre a la planxa amb patata al forn Amanida de tomàquet i olives Fruita de temporada	24 Arròs vaporitzat amb verdures Rap amb samfaina Amanida d'enciam i olives logurt natural sense sucres afegits	25 Amanida de pasta integral ecològica Truita a la francesa amb carbassó al forn Fruita de temporada
28 Fideuà amb verdures Lluç a la planxa Amanida de tomàquet i olives Fruita de temporada	29 Crema de carbassó i patata Pollastre al forn Amanida d'enciam i cogombre Fruita de temporada	30 Empedrat de cigrons Truita de patata Amanida de tomàquet i olives Fruita de temporada		

OBSERVACIONS:

S'ofereix diàriament pa blanc i pa integral.

Els macarrons són integrals, els espaguetis i els espirals són integrals i d'origen ecològic. La pasta de sopa és d'origen ecològic.

L'arròs utilitzat és vaporitzat. S'ofereixen almenys quatre racions mensuals d'arròs o pasta integral.

Aquest menú ha estat revisat per Cema Oña, dietista col·legiada núm. CAT/00719



PARE MANYANET – SANT RAMÓN

MENÚ SENSE MARISC – SETEMBRE 2026

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
	1	2	3	4
7	8 Arròs vaporitzat amb tomàquet Croquetes de rostit Amanida d'enciam, pastanaga i blat de moro Fruita de temporada	9 Amanida russa Pollastre a l'allet Amanida de tomàquet i olives Fruita de temporada	10 Cuscús amb verdures Bacallà al forn Amanida d'enciam i cogombre logurt natural sense sucres afegits	11 FESTA
14 Crema de pastanaga Pollastre a la llimona amb patata al forn Fruita de temporada	15 Amanida de lleties Hamburguesa vegetal amb patata Amanida de tomàquet i olives Fruita de temporada	16 Arròs vaporitzat thai Salmó al papillot de verdures Fruita de temporada	17 Bròquil amb patata Gall d'indi saltejat Amanida d'enciam i olives logurt natural sense sucres afegits	18 Macarrons integrals amb tomàquet Trita a la francesa Amanida d'enciam i cogombre Fruita de temporada
21 Mongeta tendra amb patata Hamburguesa mixta (vedella, porc) Amanida d'enciam i olives Fruita de temporada	22 Minestra de verdures Espaguetis amb bolonyesa vegetal de lleties Fruita de temporada	23 Cigrons saltats amb verdures (sense bacó) Pollastre a la planxa amb patata al forn Amanida de tomàquet i olives Fruita de temporada	24 Arròs vaporitzat amb verdures Rap amb samfaina Amanida d'enciam i olives logurt natural sense sucres afegits	25 Amanida de pasta integral ecològica Trita a la francesa amb carbassó al forn Fruita de temporada
28 Fideuà amb verdures Luç a la planxa Amanida de tomàquet i olives Fruita de temporada	29 Crema de carbassó i patata Pollastre al forn Amanida d'enciam i cogombre Fruita de temporada	30 Empedrat de cigrons Trita de patata Amanida de tomàquet i olives Fruita de temporada		

OBSERVACIONS:

S'ofereix diàriament pa blanc i pa integral.

Els macarrons són integrals, els espaguetis i els espirals són integrals i d'origen ecològic. La pasta de sopa és d'origen ecològic.

L'arròs utilitzat és vaporitzat. S'ofereixen almenys quatre racions mensuals d'arròs o pasta integral.

Aquest menú ha estat revisat per Cema Oña, dietista col·legiada núm. CAT/00719.



PARE MANYANET – SANT RAMÓN

MENÚ SENSE MONGETA TENDRA – SETEMBRE 2026

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
	1	2	3	4
7	8 Arròs vaporitzat amb tomàquet Croquetes de rostit Amanida d'enciam, pastanaga i blat de moro Fruita de temporada	9 Amanida russa Pollastre a l'allet Amanida de tomàquet i olives Fruita de temporada	10 Cuscús amb verdures (sense mongeta tendra) Bacallà al forn Amanida d'enciam i cogombre logurt natural sense sucres afegits	11 FESTA
14 Crema de pastanaga Pollastre a la llimona amb patata al forn Fruita de temporada	15 Amanida de llenties Hamburguesa vegetal amb patata Amanida de tomàquet i olives Fruita de temporada	16 Arròs vaporitzat thai Salmó al papillot de verdures Fruita de temporada	17 Bròquil amb patata Gall d'indi saltejat Amanida d'enciam i olives logurt natural sense sucres afegits	18 Macarrons integrals amb tomàquet Truita a la francesa Amanida d'enciam i cogombre Fruita de temporada
21 Verdura sense mongeta tendra amb patata Hamburguesa mixta (vedella, porc) Amanida d'enciam i olives Fruita de temporada	22 Minestra de verdures (sense mongeta tendra) Espaguetis amb bolonyesa vegetal de llenties Fruita de temporada	23 Cigrons saltats amb verdures (sense bacó) Pollastre a la planxa amb patata al forn Amanida de tomàquet i olives Fruita de temporada	24 Arròs vaporitzat amb verdures (sense mongeta tendra) Rap amb samfaina Amanida d'enciam i olives logurt natural sense sucres afegits	25 Amanida de pasta integral ecològica Truita a la francesa amb carbassó al forn Fruita de temporada
28 Fideuà amb verdures (sense mongeta tendra) Lluç a la planxa Amanida de tomàquet i olives Fruita de temporada	29 Crema de carbassó i patata Pollastre al forn Amanida d'enciam i cogombre Fruita de temporada	30 Empedrat de cigrons Truita de patata Amanida de tomàquet i olives Fruita de temporada		

OBSERVACIONS:

S'ofereix diàriament pa blanc i pa integral.
Els macarrons són integrals, els espaguetis i els espirals són integrals i d'origen ecològic. La pasta de sopa és d'origen ecològic.
L'arròs utilitzat és vaporitzat. S'ofereixen almenys quatre racions mensuals d'arròs o pasta integral.
Aquest menú ha estat revisat per Gema Oña, dietista col·legiada núm. CAT/00719.

PARE MANYANET – SANT RAMÓN

MENÚ SENSE OU – SETEMBRE 2026

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
	1	2	3	4
7	8 Arròs vaporitzat amb tomàquet Llom a la planxa Amanida d'enciam, pastanaga i blat de moro Fruita de temporada	9 Amanida russa (sense ou ni maionesa) Pollastre a l'allet Amanida de tomàquet i olives Fruita de temporada	10 Cuscús amb verdures Bacallà al forn Amanida d'enciam i cogombre logurt natural sense sucres afegits	11 FESTA
14 Crema de pastanaga Pollastre a la llimona amb patata al forn Fruita de temporada	15 Amanida de llenties Hamburguesa vegetal amb patata Amanida de tomàquet i olives Fruita de temporada	16 Arròs vaporitzat thai Salmó al papillot de verdures Fruita de temporada	17 Bròquil amb patata Gall d'indi saltejat Amanida d'enciam i olives logurt natural sense sucres afegits	18 Macarrons integrals amb tomàquet Lluç al forn Amanida d'enciam i cogombre Fruita de temporada
21 Mongeta tendra amb patata Hamburguesa mixta (vedella, porc) Amanida d'enciam i olives Fruita de temporada	22 Minestra de verdures Espaguetis amb bolonyesa vegetal de llenties Fruita de temporada	23 Cigrons saltats amb verdures (sense bacó) Pollastre a la planxa amb patata al forn Amanida de tomàquet i olives Fruita de temporada	24 Arròs vaporitzat amb verdures Rap amb samfaina Amanida d'enciam i olives logurt natural sense sucres afegits	25 Amanida de pasta (sense ou) integral ecològica Salmó amb carbassó al forn Fruita de temporada
28 Fideuà amb verdures Lluç a la planxa Amanida de tomàquet i olives Fruita de temporada	29 Crema de carbassó i patata Pollastre al forn Amanida d'enciam i cogombre Fruita de temporada	30 Empedrat de cigrons (sense ou) Bacallà al forn Amanida de tomàquet i olives Fruita de temporada		

OBSERVACIONS:

S'ofereix diàriament pa blanc i pa integral.
Els macarrons són integrals, els espaguetis i els espirals són integrals i d'origen ecològic. La pasta de sopa és d'origen ecològic.
L'arròs utilitzat és vaporitzat. S'ofereixen almenys quatre racions mensuals d'arròs o pasta integral.
Aquest menú ha estat revisat per Gema Oña, dietista col·legiada núm. CAT/00719.



PARE MANYANET – SANT RAMÓN

MENÚ SENSE PEIX – SETEMBRE 2026

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
	1	2	3	4
7	8 Arròs vaporitzat amb tomàquet Croquetes de rostit Amanida d'enciam, pastanaga i blat de moro Fruita de temporada	9 Amanida russa Pollastre a l'allet Amanida de tomàquet i olives Fruita de temporada	10 Cuscús amb verdures Truita a la francesa Amanida d'enciam i cogombre logurt natural sense sucres afegits	11 FESTA
14 Crema de pastanaga Pollastre a la llimona amb patata al forn Fruita de temporada	15 Amanida de llenties Hamburguesa vegetal amb patata Amanida de tomàquet i olives Fruita de temporada	16 Arròs vaporitzat thai Llom a la planxa amb verdures Fruita de temporada	17 Bròquil amb patata Gall d'indi saltejat Amanida d'enciam i olives logurt natural sense sucres afegits	18 Macarrons integrals amb tomàquet Truita a la francesa Amanida d'enciam i cogombre Fruita de temporada
21 Mongeta tendra amb patata Hamburguesa mixta (vedella, porc) Amanida d'enciam i olives Fruita de temporada	22 Minestra de verdures Espaguetis amb bolonyesa vegetal de llenties Fruita de temporada	23 Cigrons saltats amb verdures (sense bacó) Pollastre a la planxa amb patata al forn Amanida de tomàquet i olives Fruita de temporada	24 Arròs vaporitzat amb verdures Gall d'indi amb samfaina Amanida d'enciam i olives logurt natural sense sucres afegits	25 Amanida de pasta integral ecològica Truita a la francesa amb carbassó al forn Fruita de temporada
28 Fideuà amb verdures Llom a la planxa Amanida de tomàquet i olives Fruita de temporada	29 Crema de carbassó i patata Pollastre al forn Amanida d'enciam i cogombre Fruita de temporada	30 Empedrat de cigrons Truita de patata Amanida de tomàquet i olives Fruita de temporada		

OBSERVACIONS:

S'ofereix diàriament pa blanc i pa integral.

Els macarrons són integrals, els espaguetis i els espirals són integrals i d'origen ecològic. La pasta de sopa és d'origen ecològic.

L'arròs utilitzat és vaporitzat. S'ofereixen almenys quatre racions mensuals d'arròs o pasta integral.

Aquest menú ha estat revisat per Cema Oña, dietista col·legiada núm. CAT/00719.

PARE MANYANET – SANT RAMÓN

MENÚ SENSE PORC – SETEMBRE 2026

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
	1	2	3	4
7	8 Arròs vaporitzat amb tomàquet Croquetes de peix Amanida d'enciam, pastanaga i blat de moro Fruita de temporada	9 Amanida russa Pollastre a l'allet Amanida de tomàquet i olives Fruita de temporada	10 Cuscús amb verdures Bacallà al forn Amanida d'enciam i cogombre logurt natural sense sucres afegits	11 FESTA
14 Crema de pastanaga Pollastre a la llimona amb patata al forn Fruita de temporada	15 Amanida de lleties Hamburguesa vegetal amb patata Amanida de tomàquet i olives Fruita de temporada	16 Arròs vaporitzat thai Salmó al papillot de verdures Fruita de temporada	17 Bròquil amb patata Gall d'indi saltejat Amanida d'enciam i olives logurt natural sense sucres afegits	18 Macarrons integrals amb tomàquet Truita a la francesa Amanida d'enciam i cogombre Fruita de temporada
21 Mongeta tendra amb patata Hamburguesa de vedella Amanida d'enciam i olives Fruita de temporada	22 Minestra de verdures Espaguetis amb bolonyesa vegetal de lleties Fruita de temporada	23 Cigrons saltats amb verdures (sense bacó) Pollastre a la planxa amb patata al forn Amanida de tomàquet i olives Fruita de temporada	24 Arròs vaporitzat amb verdures Rap amb samfaina Amanida d'enciam i olives logurt natural sense sucres afegits	25 Amanida de pasta integral ecològica Truita a la francesa amb carbassó al forn Fruita de temporada
28 Fideuà amb verdures Luç a la planxa Amanida de tomàquet i olives Fruita de temporada	29 Crema de carbassó i patata Pollastre al forn Amanida d'enciam i cogombre Fruita de temporada	30 Empedrat de cigrons Truita de patata Amanida de tomàquet i olives Fruita de temporada		

OBSERVACIONS:

S'ofereix diàriament pa blanc i pa integral.

Els macarrons són integrals, els espaguetis i els espirals són integrals i d'origen ecològic. La pasta de sopa és d'origen ecològic.

L'arròs utilitzat és vaporitzat. S'ofereixen almenys quatre racions mensuals d'arròs o pasta integral.

Aquest menú ha estat revisat per Cema Oña, dietista col·legiada núm. CAT/00719.

PARE MANYANET – SANT RAMÓN

MENÚ SENSE SÈSAM – SETEMBRE 2026

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
	1	2	3	4
7	8 Arròs vaporitzat amb tomàquet Croquetes de rostit Amanida d'enciam, pastanaga i blat de moro Fruita de temporada	9 Amanida russa Pollastre a l'allet Amanida de tomàquet i olives Fruita de temporada	10 Cuscús amb verdures Bacallà al forn Amanida d'enciam i cogombre logurt natural sense sucres afegits	11 FESTA
14 Crema de pastanaga Pollastre a la llimona amb patata al forn Fruita de temporada	15 Amanida de lleties Hamburguesa vegetal amb patata Amanida de tomàquet i olives Fruita de temporada	16 Arròs vaporitzat thai Salmó al papillot de verdures Fruita de temporada	17 Bròquil amb patata Gall d'indi saltejat Amanida d'enciam i olives logurt natural sense sucres afegits	18 Macarrons integrals amb tomàquet Truita a la francesa Amanida d'enciam i cogombre Fruita de temporada
21 Mongeta tendra amb patata Hamburguesa mixta (vedella, porc) Amanida d'enciam i olives Fruita de temporada	22 Minestra de verdures Espaguetis amb bolonyesa vegetal de lleties Fruita de temporada	23 Cigrons saltats amb verdures (sense bacó) Pollastre a la planxa amb patata al forn Amanida de tomàquet i olives Fruita de temporada	24 Arròs vaporitzat amb verdures Rap amb samfaina Amanida d'enciam i olives logurt natural sense sucres afegits	25 Amanida de pasta integral ecològica Truita a la francesa amb carbassó al forn Fruita de temporada
28 Fideuà amb verdures Luç a la planxa Amanida de tomàquet i olives Fruita de temporada	29 Crema de carbassó i patata Pollastre al forn Amanida d'enciam i cogombre Fruita de temporada	30 Empedrat de cigrons Truita de patata Amanida de tomàquet i olives Fruita de temporada		

OBSERVACIONS:

S'ofereix diàriament pa blanc i pa integral.

Els macarrons són integrals, els espaguetis i els espirals són integrals i d'origen ecològic. La pasta de sopa és d'origen ecològic.

L'arròs utilitzat és vaporitzat. S'ofereixen almenys quatre racions mensuals d'arròs o pasta integral.

Aquest menú ha estat revisat per Cema Oña, dietista col·legiada núm. CAT/00719.

PARE MANYANET – SANT RAMÓN

MENÚ SENSE XAMPINYONS– SETEMBRE 2026

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
	1	2	3	4
7	8 Arròs vaporitzat amb tomàquet Croquetes de rostit Amanida d'enciam, pastanaga i blat de moro Fruita de temporada	9 Amanida russa Pollastre a l'allet Amanida de tomàquet i olives Fruita de temporada	10 Cuscús amb verdures Bacallà al forn Amanida d'enciam i cogombre logurt natural sense sucres afegits	11 FESTA
14 Crema de pastanaga Pollastre a la llimona amb patata al forn Fruita de temporada	15 Amanida de lleties Hamburguesa vegetal amb patata Amanida de tomàquet i olives Fruita de temporada	16 Arròs vaporitzat thai Salmó al papillot de verdures (Sense xampinyons) Fruita de temporada	17 Bròquil amb patata Call d'indi saltejat (Sense xampinyons) Amanida d'enciam i olives logurt natural sense sucres afegits	18 Macarrons integrals amb tomàquet Truita a la francesa Amanida d'enciam i cogombre Fruita de temporada
21 Mongeta tendra amb patata Hamburguesa mixta (vedella, porc) Amanida d'enciam i olives Fruita de temporada	22 Minestra de verdures Espaguetis amb bolonyesa vegetal de lleties Fruita de temporada	23 Cigrons saltats amb verdures (sense bacó) Pollastre a la planxa amb patata al forn Amanida de tomàquet i olives Fruita de temporada	24 Arròs vaporitzat amb verdures (Sense xampinyons) Rap amb samfaina Amanida d'enciam i olives logurt natural sense sucres afegits	25 Amanida de pasta integral ecològica Truita a la francesa amb carbassó al forn Fruita de temporada
28 Fideuà amb verdures (Sense xampinyons) Lluç a la planxa Amanida de tomàquet i olives Fruita de temporada	29 Crema de carbassó i patata Pollastre al forn Amanida d'enciam i cogombre Fruita de temporada	30 Empedrat de cigrons Truita de patata Amanida de tomàquet i olives Fruita de temporada		

OBSERVACIONS:

S'ofereix diàriament pa blanc i pa integral.

Els macarrons són integrals, els espaguetis i els espirals són integrals i d'origen ecològic. La pasta de sopa és d'origen ecològic.

L'arròs utilitzat és vaporitzat. S'ofereixen almenys quatre racions mensuals d'arròs o pasta integral.

Aquest menú ha estat revisat per Cema Oña, dietista col·legiada núm. CAT/00719.



PARE MANYANET – SANT RAMÓN

MENÚ SENSE FRUITS SECS – SETEMBRE 2026

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
	1	2	3	4
7	8 Arròs vaporitzat amb tomàquet Croquetes de rostit (sense traces fruits secs) Amanida d'enciam, pastanaga i blat de moro Fruita de temporada	9 Amanida russa Pollastre a l'allet Amanida de tomàquet i olives Fruita de temporada	10 Cuscús amb verdures Bacallà al forn Amanida d'enciam i cogombre logurt natural sense sucres afegits	11 FESTA
14 Crema de pastanaga Pollastre a la llimona amb patata al forn Fruita de temporada	15 Amanida de lleties Hamburguesa vegetal amb patata (sense traces fruits secs) Amanida de tomàquet i olives Fruita de temporada	16 Arròs vaporitzat thai Salmó al papillot de verdures Fruita de temporada	17 Bròquil amb patata Gall d'indi saltejat Amanida d'enciam i olives logurt natural sense sucres afegits	18 Macarrons integrals amb tomàquet Truita a la francesa Amanida d'enciam i cogombre Fruita de temporada
21 Mongeta tendra amb patata Hamburguesa mixta (vedella, porc) Amanida d'enciam i olives Fruita de temporada	22 Minestra de verdures Espaguetis amb bolonyesa vegetal de lleties Fruita de temporada	23 Cigrons saltats amb verdures (sense bacó) Pollastre a la planxa amb patata al forn Amanida de tomàquet i olives Fruita de temporada	24 Arròs vaporitzat amb verdures Rap amb samfaina Amanida d'enciam i olives logurt natural sense sucres afegits	25 Amanida de pasta integral ecològica Truita a la francesa amb carbassó al forn Fruita de temporada
28 Fideuà amb verdures Lluç a la planxa Amanida de tomàquet i olives Fruita de temporada	29 Crema de carbassó i patata Pollastre al forn Amanida d'enciam i cogombre Fruita de temporada	30 Empedrat de cigrons Truita de patata Amanida de tomàquet i olives Fruita de temporada		

OBSERVACIONS:

S'ofereix diàriament pa blanc i pa integral.

Els macarrons són integrals, els espaguetis i els espirals són integrals i d'origen ecològic. La pasta de sopa és d'origen ecològic.

L'arròs utilitzat és vaporitzat. S'ofereixen almenys quatre racions mensuals d'arròs o pasta integral.

Aquest menú ha estat revisat per Gema Oña, dietista col·legiada núm. CAT/00719.