

# Menú Mensual Setembre 2023

## Sense flatulents

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
 1				<b>TANCAT</b>
<b>TANCAT</b> 4	<b>TANCAT</b> 5	6 Macarrons en blanc amb carbassó Contra cuixa de pollastre al forn Carbassa bullida Fruita fresca Pa	7 Bledes amb patata i pastanaga bullida Bacallà al forn o a la planxa Poma al forn logurt desnatat natural Pa	8 Arròs amb salsa de tomàquet Vedella al forn o a la planxa Albergínia al forn o a la planxa Fruita fresca Pa
<b>FESTIU</b> 11	12 Crema de pastanaga Pollastre al forn o a la planxa Arròs blanc Fruita fresca Pa	13 Crema de lleties Truita francesa Patates cuites Fruita fresca Pa	14 Macarrons en blanc amb pastanaga bullida Vedella al forn o a la planxa Tomàquet al forn o a la planxa logurt sabors Pa	15 Consomè d'au Arròs bullit amb pastanaga i lluç Fruita fresca Pa
18 Macarrons a la napolitana Truita francesa Menestra al vapor Fruita fresca Pa	19 Crema de patata Gall d'indi al forn o a la planxa Pastanaga bullida Compota de sabor Pa	20 Crema fregida de melo amb encenalls de pernil i menta Cuixa de pollastre al forn Patates al forn Fruita fresca Pa	21 Arròs bullit amb carbassa i carbassó Seitons al forn o a la planxa Pastanaga saltejada Fruita fresca Pa	22 Arròs bullit amb carbassó Gall d'indi al forn o a la planxa Pastanaga bullida Fruita fresca Pa
<b>FESTIU</b> 25	26 Patata bullida amb pastanaga Vedella al forn o a la planxa Carbassó al forn o a la planxa logurt sabors Pa	27 Cous cous en blanc amb albergínia i pastanaga bullida Filet de magra al forn o a la planxa Tomàquet al forn o a la planxa Fruita fresca Pa	28 Arròs bullit amb pernil york Truita francesa Pastanaga baby bullida Poma al forn Pa	29 Arròs amb tomàquet Tonyina al forn o a la planxa Mongetes tendres saltejades logurt sabors Pa