

Setembre 2020

dilluns	Dimarts	Dimecres	dijous	divendres
14 (transportat) Macarrons a la napolitana Coquetes de pernil amb amanida Fruita del temps	15 (transportat) Puré tebi de carbassó Cuixa de pollastre al forn amb xips logurt La Fageda	16 (transportat) Mongeta tendra i patata Estofat de vedella amb xampinyons Fruita del temps	17 Amanida de tomàquet Raf, tonyina i cogombre Llenties ECO estofades amb arròs del Delta logurt La Fageda	18 Arròs amb sofregit de verdures casolà Bacallà al forn amb samfaina casolana Fruita del temps
21 Bleda amb patata Pollastre al forn amb arròs integral Fruita del temps	22 Amanida d'espivals ECO (blat de moro, tomàquet i olives) Filet de lluç al forn amb amanida logurt La Fageda	23 Cigrons ECO amb espinacs frescos Truita de patata i ceba amb amanida Fruita del temps	24 Amanida complerta Paella de peix fresc (fumet de peix fresc, sofregit, calamars, musclos, cloïsses) logurt La Fageda	25 Vichyssoise (puré de porros freda) Estofat de vedella ECO a la jardinera de verdures Fruita del temps
28 Puré de pastanaga amb crostons de pa Llenties ECO estofades amb arròs del Delta Fruita del temps	29 Tallarines a la carbonara (nata i bacó) Salmó al papillote (patata, carbassó i ceba) logurt La Fageda	30 Sopa de galets ECO Rodó de gall d'indi al forn amb moniato i carbassa Fruita del temps	1 Arròs amb salsa de tomàquet Cassoleta de peix (lluç, gambes i calamars) Crema de vainilla La Fageda	2 Amanida de patata (tomàquet, blat de moro, ou dur, pastanaga, maionesa) Llonganissa de Taradell amb seques saltejades Fruita del temps

El nostre menú està basat en una **cuina casolana i de qualitat** amb dieta mediterrània, proveïdors propers i temporalitat dels aliments.
*Les amanides complertes (primer plat) sempre portaran un aliment proteic, les d'acompanyament portaran l'enciam i un ingredient afegit.

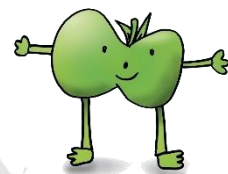
De temporada:

Setembre – albergínia, carbassó, cogombre, mongeta verda, tomàquet, albercoc, meló, plàtan, pera, poma...

Octubre – albergínia, bledes, bolets, bròquil, carbassó, carbassa, moniato, xampinyons, mandarines, pera, poma, plàtan, raim...

i per equilibrar el sopar us proposem...

Dilluns	dimarts	Dimecres	dijous	divendres
14 Amanida Ou i patata Lacti	15 Pasta Porc i amanida Fruita	16 Pasta Peix i verdura Lacti	17 Verdura Ou i patata Fruita	18 Amanida Porc i patata Lacti
21 Llegum Ou i amanida Lacti	22 Verdura Vedella i arròs Fruita	23 Pasta Peix i verdura Lacti	24 Verdura Au i patata Fruita	25 Pasta Peix i amanida Lacti
28 Verdura Peix i amanida Lacti	29 Pasta Porc i verdura Fruita	30 Verdura Peix i amanida Lacti	1 Amanida Ou i patata Fruita	2 Amanida Peix i arròs Lacti



Octubre 2020

Dilluns	Dimarts	Dimecres	dijous	divendres
5 Macarrons ECO gratinats al forn Calamars a l'andalusa casolans amb amanida Fruita del temps	6 Puré de patata, moniato i carbassa Salsitxes de porc amb samfaina casolana logurt La Fageda	7 Amanida Caprese (tomàquet, formatge fresc, olives negres, alfàbrega) Cigrons ECO estofats amb col Manresana Fruita del temps	8 Sopa de fideus (brou casolà amb ossos, carcassa i verdures fresques) Pit de pollastre a la planxa amb patates Crema de xocolata La Fageda	9 Arròs amb salsa de tomàquet casolana Bacallà al forn amb amanida Fruita del temps
12 FESTA	13 Amanida verda amb embotit casolà de Vic Llenties ECO estofades amb arròs del Delta logurt La Fageda	14 Arròs de muntanya (amb sofregit casolà i conill) Filet de lluç a la basca (pèsols, julivert, ou dur) Fruita del temps	15 Sopa de pistons (brou casolà amb ossos, carcassa i verdures fresques) Pollastre al forn amb ceba i pebrot logurt La Fageda	16 Espaguetis amb salsa de xampinyons Hamburguesa vegetal al forn amb amanida Fruita del temps
19 Mongetes seques estofades amb verdures Rostit de llom amb amanida Fruita del temps ECO	20 Amanida complerta Fideuà de peix fresc (fumet de peix fresc, sofregit, calamars, musclos, cloïsses) logurt La Fageda	21 Sopa de galets (brou casolà amb ossos, carcassa i verdures fresques) Truita de patata i ceba amb amanida Fruita del temps	22 Arròs amb sofregit casolà Bacallà al forn la Manresana logurt La Fageda	23 Crema de pastanaga ECO amb pipes de carbassa Aletes de pollastre amb tomàquet al forn Fruita del temps
26 Tallarines ECO saltejats amb verdura i salsa soja Mandonguilles de vedella amb salsa de tomàquet Fruita del temps	27 Sopa de galets (brou casolà amb ossos, carcassa i verdures fresques) Cuixes de pollastre al forn amb amanida Flam de vainilla	28 Arròs amb salsa de tomàquet casolana Filet de lluç al forn amb amanida Fruita del temps	29 Amanida complerta amb poma i tonyina Llenties ECO estofades amb arròs del Delta logurt La Fageda	30 CASTANYADA Puré de carbassa, moniato i ceba Pizza de pernil i formatge (amb sofregit casolà de verdures fresques) Castanyes i panellets

Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	divendres
5 Verdura Peix i patata Lacti	6 Pasta Vedella i verdura Fruita	7 Pasta Peix i amanida Lacti	8 Amanida Ou i patata Fruita	9 Amanida Peix i arròs Lacti
12 FESTA	13 Verdura Peix i amanida Fruita	14 Verdura Ou i patata Lacti	15 Verdura Peix i patata Fruita	16 Amanida Ou i verdura Lacti
19 Verdura Vedella i patata Lacti	20 Verdura Peix i arròs Fruita	21 Pasta Porc i amanida Lacti	22 Amanida Au i patata Fruita	23 Pasta Ou i amanida Lacti
26 Verdura Peix i patata Lacti	27 Arròs Ou i verdura Fruita	28 Verdura Au i patata Lacti	29 Verdura Porc i amanida Fruita	30 Amanida Ou i patata Fruita