



Menú de 10 de setembre a 11 de setembre de 2026	
Dilluns	Vacances
Dimarts	Vacances
Dimecres	Vacances
Dijous	Pasta integral a la bolonyesa (1, 3) Lluç torrat amb ensalada de lletuga i pastanaga (4) Fruita del temps
	Sugeriment sopar: Pollastre torrat amb mongetes verdes i patata. Fruita
Divendres	Paella cega de carn Truita a la francesa amb ensalada de tomàtiga trempada (3) Iogurt (7)
	Sugeriment sopar: Crema de verdures. Pa amb oli de formatge. Fruita
Els recordam que la nostra cuina és casolana i de mercat. Els possibles canvis que hi pugui haver en el menú seran a conseqüència de la manca de productes en el mercat.	

Menú de 10 de septiembre a 11 de septiembre de 2026	
Lunes	Vacaciones
Martes	Vacaciones
Miércoles	Vacaciones
Jueves	Pasta integral a la boloñesa (1, 3) Merluza a la parrilla con ensalada de lechuga y zanahoria (4) Fruta del tiempo
	Sugerencia cena: Pollo a la plancha con judías verdes y patata. Fruta
Viernes	Paella ciega de carne Tortilla a la francesa con ensalada de tomate aliñado (3) Yogur (7)
	Sugerencia cena: Crema de verduras. "Pa amb oli" de queso. Fruta
Les recordamos que nuestra cocina es casera y de mercado. Los posibles cambios que pueda sufrir nuestro menú serán consecuencia de la falta de producto en el mercado.	

Menu from the 10 th of September to the 11 th of September 2026	
Monday	Holidays
Tuesday	Holidays
Wednesday	Holidays
Thursday	Bolognese style integral noodle (1, 3) Grilled hake with lettuce and carrot salad (4) Fruit
	Dinner suggestions: Grilled chicken with green beans and potatoes. Fruit
Friday	"Paella" French omelette with tomato salad (3) Yogurt (7)
	Dinner suggestions: Cream of vegetables soup. "Pa amb oli" of cheese. Fruit
We remind you that our cooking is homemade with fresh ingredients. Any possible changes will be due to the lack of the product in the market.	

ALÉRGENOS													
1- Gluten	2- Crustáceos	3- Huevos	4- Pescados	5- Cacahuets	6- Soja	7- Lácteos	8- Frutos secos	9- Apio	10- Mostaza	11- Sésamo	12- Sulfitos	13- Altramuces	14- Moluscos