



Menú de 21 de setembre a 25 de setembre de 2026	
Dilluns	Arròs de peix (2, 4) Pollastre a l'ast amb ensalada de pastanaga i olives Fruita del temps
	Suggestiment sopar: Ensalada de patata i seitons en tempura. Iogurt
Dimarts	Aguiat de lleties (1) Truita de patata i ceba amb ensalada de tomàtiga i blat de les índies (3) Fruita del temps
	Suggestiment sopar: Pollastre torrat amb arròs i xampinyons. Fruita
Dimecres	Pasta integral a la carbonara amb pollastre (1, 3) Lluç al forn amb picada d'all, llimona i julivert amb ensalada de lletuga i pinya (4) Fruita del temps
	Suggestiment sopar: Ous torrats amb samfaina i pa integral. Fruita
Dijous	Crema de verdures Llom de porc en salsa amb patata fregida Fruita del temps
	Suggestiment sopar: Peix al forn amb verdures i moniato. Fruita
Divendres	Ensalada verda amb ou bullit (3) Ciurons amb salsa de tomàtiga i arròs Iogurt (7)
	Suggestiment sopar: Ensalada. Pizza de pernil i 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 21 de septiembre a 25 de septiembre de 2026	
Lunes	Arroz de pescado (2, 4) Pollo al ast con ensalada de zanahoria y aceitunas Fruta del tiempo
	Sugerencia cena: Ensalada de patata y boquerones en tempura. Yogur
Martes	Guisado de lentejas (1) Tortilla de patata y cebolla con ensalada de tomate y maíz (3) Fruta del tiempo
	Sugerencia cena: Pollo a la plancha con arroz y champiñones. Fruta
Miércoles	Pasta integral a la carbonara con pollo (1, 3) Merluza al horno con picadillo de ajo, limón y perejil con ensalada de lechuga y piña (4) Fruta del tiempo
	Sugerencia cena: Huevos a la plancha con pisto y pan integral. Fruta
Jueves	Crema de verduras Lomo de cerdo en salsa con patatas fritas Fruta del tiempo
	Sugerencia cena: Pescado al horno con verduras y boniato. Fruta
Viernes	Ensalada verde con huevo (3) Garbanzos con salsa de tomate y arroz Yogurt (7)
	Sugerencia cena: Ensalada. Pizza de jamón y 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 21 st of September to the 25 th of September 2026	
Monday	Fish rice soup (2, 4) Baked chicken with carrot and olives salad Fruit
	Dinner suggestions: Potato salad and anchovies in tempura. Yogurt
Tuesday	Lentil stew (1) Potato and onion omelette with tomato and corn salad (3) Fruit
	Dinner suggestions: Grilled chicken with rice and mushrooms. Fruit
Wednesday	Carbonara style integral noodles with chicken (1, 3) Baked hake with lettuce and pineapple salad (4) Fruit
	Dinner suggestions: Grilled eggs with ratatouille and integral bread. Fruit
Thursday	Cream of vegetables soup Loin pork in sauce with french fries Fruit
	Dinner suggestions: Baked fish with vegetables and sweet potato. Fruit
Friday	Green salad with boiled egg (3) Chickpea in tomato sauce with rice Yogurt (7)
	Dinner suggestions: Salad. Ham and cheese pizza. 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- Cacahuetes	6- Soja	7- Lácteos	8- Frutos secos	9- Apio	10- Mostaza	11- Sésamo	12- Sulfitos	13- Altramuces	14- Moluscos