



COR DE MARIA ST. CELONI– Octubre 25

Infantil: Menú Basal

Fruita de temporada:
Poma, Pera, Plàtan, Taronja, Mandarines

Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
		1 Amanida de pasta integral (tomàquet, pastanaga i b. de moro) Llom rostit a la caçadora Enciam, cogombre i olives amb 'OOVE' Pa blanc Iogurt natural 'La Fageda'	2 Arròs a la napolitana Truita de patata i ceba Enciam i blat de moro amb 'OOVE' Pa integral Fruita de temporada	3 Crema de pastanaga ECO Patata panadera amb bolonyesa de soia Pa blanc Fruita de temporada
6 Espaguetis integrals a l'estil oriental (saltejat de verdures i soia) Truita francesa amb formatge Enciam i tomàquet amb 'OOVE' Pa blanc Fruita de temporada	7 Patates estofades amb verdures Salsitxes a la planxa Xampinyons saltejats amb all i julivert Pa integral Iogurt natural 'La Fageda'	8 Mongeta tendra amb patata Cigrons amb sofregit de verdures i ou dur Pa blanc Fruita Eco de temporada	9 Crema de pèsols Pizza de pernil i formatge Enciam i olives amb 'OOVE' Pa integral Fruita de temporada	10 Lliure disposició
13 Llenties estofades amb moniato Truita de patata i ceba Daus de tomàquet amanit amb 'OOVE' Pa blanc Fruita de temporada	14 Arròs amb salsa de tomàquet casolana Lluç al forn Enciam i blat de moro amb 'OOVE' Pa integral Fruita de temporada	15 Crema de porros amb poma Chili vegà amb topopos Pa blanc Iogurt natural 'La Fageda'	16 Sopa de picadillo Pollastre amb samfaina Patates grill Pa integral Fruita de temporada	17 Trinxat de bròquil Estofat de porc Enciam i pastanaga amb 'OOVE' Pa blanc Fruita de temporada
20 Crema de verdures amb crostons Botifarra al forn Mongetes seques amb all i julivert Pa blanc Fruita de temporada	21 Espirals integrals gratinats amb verdures Pernillets de pollastre a l'allet Enciam, tomàquet i blat de moro amb 'OOVE' Pa integral Fruita de temporada	22 Arròs tres delícies (truita, pèsols i gall dindi) Peix fresc Enciam i pastanaga amb 'OOVE' Pa blanc Fruita de temporada	23 Minestra de verdures Cigrons amb bolonyesa de soia Pa integral Iogurt natural 'La Fageda'	24 Mongetes seques estofades amb verdures Truita d'espinacs Enciam i olives amb 'OOVE' Pa blanc Fruita de temporada
27 Llenties guisades amb patata Pastís de salmó Enciam i tomàquet amb 'OOVE' Pa blanc Fruita de temporada	28 Arròs integral amb salsa de tomàquet, pastanaga i ceba Hamburguesa de llegums Enciam i blat de moro amb 'OOVE' Pa integral Fruita de temporada	29 Sopa amb pasta Wok de gall dindi amb verdures Enciam i pastanaga amb 'OOVE' Pa blanc Fruita de temporada	30 Pèsols saltejats amb pernil Truita de carbassó Enciam i olives amb 'OOVE' Pa integral Iogurt natural 'La Fageda'	31 Crema de carbassa ECO amb crostons Pollastre amb salsa de castanyes Patates xips Pa blanc Fruita de temporada





COR DE MARIA ST. CELONI – Octubre 25

Primària i Secundària: Menú Basal

Fruita de temporada:
Poma, Pera, Plàtan, Taronja, Mandarines

Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
		1 Amanida de pastà integral (tomàquet, pastanaga i b. de moro) Llom rostit a la caçadora Enciam, cogombre i olives amb 'OOVE' Pa blanc Iogurt natural 'La Fageda'	2 Arròs a la napolitana Truita de patata i ceba Enciam i blat de moro amb 'OOVE' Pa integral Fruita de temporada	3 Crema de pastanaga ECO Patata panadera amb bolonyesa de soia Pa blanc Fruita de temporada
6 Espaguetis integrals a l'estil oriental (saltejat de verdures i soia) Truita francesa amb formatge Enciam i tomàquet amb 'OOVE' Pa blanc Fruita de temporada	7 Patates estofades amb verdures Salsitxes a la planxa Xampinyons saltejats amb all i julivert Pa integral Iogurt natural 'La Fageda'	8 Mongeta tendra amb patata Cigrons amb sofregit de verdures i ou dur Pa blanc Fruita Eco de temporada	9 Crema de pèsols Pizza de pernil i formatge Enciam i olives amb 'OOVE' Pa integral Fruita de temporada	10 Lliure disposició
13 Llenties estofades amb moniato Truita de patata i ceba Daus de tomàquet amanit amb 'OOVE' Pa blanc Fruita de temporada	14 Arròs amb salsa de tomàquet casolana Lluç al forn Enciam i blat de moro amb 'OOVE' Pa integral Fruita de temporada	15 Crema de porros amb poma Chili vegà amb topopos Pa blanc Iogurt natural 'La Fageda'	16 Sopa de picadillo Pollastre amb samfaina Patates grill Pa integral Fruita de temporada	17 Trinxat de bròquil Estofat de porc Enciam i pastanaga amb 'OOVE' Pa blanc Fruita de temporada
20 Crema de verdures amb crostons Botifarra al forn Mongetes seques amb all i julivert Pa blanc Fruita de temporada	21 Espirals integrals gratinats amb verdures Pernillets de pollastre a l'allet Enciam, tomàquet i blat de moro amb 'OOVE' Pa integral Fruita de temporada	22 Arròs tres delícies (truita, pèsols i gall dindi) Peix fresc Enciam i pastanaga amb 'OOVE' Pa blanc Fruita de temporada	23 Minestra de verdures Cigrons amb bolonyesa de soia Pa integral Iogurt natural 'La Fageda'	24 Mongetes seques estofades amb verdures Truita d'espínacs Enciam i olives amb 'OOVE' Pa blanc Fruita de temporada
27 Llenties guisades amb patata Pastís de salmó Enciam i tomàquet amb 'OOVE' Pa blanc Fruita de temporada	28 Arròs integral amb salsa de tomàquet, pastanaga i ceba Hamburguesa de llegums Enciam i blat de moro amb 'OOVE' Pa integral Fruita de temporada	29 Sopa amb pasta Wok de gall dindi amb verdures Enciam i pastanaga amb 'OOVE' Pa blanc Fruita de temporada	30 Pèsols saltejats amb pernil Truita de carbassó Enciam i olives amb 'OOVE' Pa integral Iogurt natural 'La Fageda'	31 Crema de carbassa ECO amb crostons Pollastre amb salsa de castanyes Patates xips Pa blanc Fruita de temporada



És temps de moniato



Recepta: Llenties amb moniato

Pelar i tallar la ceba, el pebrot, el carbassó i la pastanaga en daus petits.

Sofregir totes les verdures en un cassola. Quan estiguin tendres afegir el tomàquet, el moniato pelat i tallat en galledes petites, el llorer, les llenties i 1 litre d'aigua i deixar bullir.

Incorporar la sal quan el guisat està en els seus últims 5 minuts de cocció ajuda al fet que el cuinat dels ingredients sigui millor i més ràpid.

Ingredients:
(per 4 pax)

60 g de moniato
80 g de tomàquet
1 pastanaga
1 carbassó
1/2 ceba
1/2 pebrot
llorer, oli i sal



Sabies que...

- ❑ El seu cultiu es realitza entre els mesos d'abril i juny i es recol·lecta a la tardor quan la planta comença a assecar-se, ja que és un tubercle que ha d'estar sec per garantir la seva adequada conservació.
- ❑ A Catalunya els moniatos són una menja típica de la tardor, especialment de la castanyada de Tots Sants, juntament amb les castanyes i els panellets, i és molt habitual trobar-ne a les parades de castanyes que apareixen a la ciutat en aquesta època de l'any.

Decàleg de bons hàbits saludables



1. Procura beure 8-10 gots d'aigua al dia



2. Intenta dormir entre 8 i 10 hores, descansar és molt important per al teu cervell

3. Practica alguna activitat física per a exercitar el teu cos



4. Fes una dieta variada i en quantitats adequades, és la base per una bona alimentació.



Esmorzar

Un esmorzar complet ha de contenir: Farinacis: pa o torrades, flocs de blat de moro...; Lactis: llet, iogurt natural, formatge...; i Fruita fresca

Creem menús sans i sostenibles, fomentant bons hàbits. Menús basats en la utilització d'aliments naturals, frescos, i de proximitat, amb proveïdors locals.



Dinar



Berenar

És aconsellable planificar-los amb antelació, a partir de la programació mensual de dinars. D'aquesta manera evitem repeticions de certs aliments o l'abús de precuinats.

Complimenta les aportacions de nutrients de l'esmorzar, dinar i sopar. Els aliments aconsellats són els làctics, farinacis i fruita fresca o seca.



Sopar

Recomanacions de sopars

Si de primer dines....



Arròs, pasta o llegums



Verdures i hortalisses

De primer pots sopar....



Verdures i hortalisses



Arròs, pasta o llegums

Si de segon dines....



Peix o marisc



Ous



Carn



Proteïna vegetal



I de postre...



Preferiblement fruita fresca o iogurt (en cas de no haver-ne consumit cap durant el dia)

També hem d'incloure...

Verdura crua, com a plat principal o acompanyament/quarnició



Optar per farinacis (pa, pasta, arròs, etc.) integrals.



COR DE MARIA ST. CELONI – Octubre 25

Menú Sense Gluten

Fruita de temporada:
Poma, Pera, Plàtan, Taronja, Mandarines

Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
		1	2	3
		Amanida de pasta s/g (tomàquet, pastanaga i b. de moro) Llom rostit a la caçadora Enciam, cogombre i olives amb 'OOVE' Pa s/gluten Iogurt natural 'La Fageda'	Arròs a la napolitana Truita de patata i ceba Enciam i blat de moro amb 'OOVE' Pa s/gluten Fruita de temporada	Crema de pastanaga ECO Patata panadera amb bolonyesa de soja Pa s/gluten Fruita de temporada
6	7	8	9	10
Pasta s/gluten amb saltejat de verdures i soja s/gluten Truita francesa amb formatge Enciam i tomàquet amb 'OOVE' Pa s/gluten Fruita de temporada	Patates estofades amb verdures Salsitxes a la planxa Xampinyons saltejats amb all i julivert Pa s/gluten Iogurt natural 'La Fageda'	Mongeta tendra amb patata Cigrons amb sofregit de verdures i ou dur Pa s/gluten Fruita Eco de temporada	Crema de pèsols Pizza s/gluten de pernil i formatge Enciam i olives amb 'OOVE' Pa s/gluten Fruita de temporada	<i>Lliure disposició</i>
13	14	15	16	17
Llenties s/gluten estofades amb moniato Truita de patata i ceba Daus de tomàquet amanit amb 'OOVE' Pa s/gluten Fruita de temporada	Arròs amb salsa de tomàquet casolana Lluç al forn Enciam i blat de moro amb 'OOVE' Pa s/gluten Fruita de temporada	Crema de porros amb poma Chili vegà amb topopos s/gluten Pa s/gluten Iogurt natural 'La Fageda'	Sopa de picadillo s/gluten Pollastre amb samfaina Patates grill s/gluten Pa s/gluten Fruita de temporada	Trinxat de bròquil Estofat de porc Enciam i pastanaga amb 'OOVE' Pa s/gluten Fruita de temporada
20	21	22	23	24
Crema de verdures amb crostons s/gluten Botifarra al forn Mongetes seques amb all i julivert Pa s/gluten Fruita de temporada	Espirals s/gluten gratinats amb verdures Pernilets de pollastre a l'allet Enciam, tomàquet i blat de moro amb 'OOVE' Pa s/gluten Fruita de temporada	Arròs tres delícies (truita, pèsols i gall dindi) Peix fresc Enciam i pastanaga amb 'OOVE' Pa s/gluten Fruita de temporada	Minestra de verdures Cigrons amb bolonyesa de soja Pa s/gluten Iogurt natural 'La Fageda'	Mongetes seques estofades amb verdures Truita d'espínacs Enciam i olives amb 'OOVE' Pa s/gluten Fruita de temporada
27	28	29	30	31
Llenties s/gluten guisades amb patata Peix al forn Enciam i tomàquet amb 'OOVE' Pa s/gluten Fruita de temporada	Arròs integral amb salsa de tomàquet, pastanaga i ceba Saltejat de llegums s/gluten Enciam i blat de moro amb 'OOVE' Pa s/gluten Fruita de temporada	Sopa amb pasta s/gluten Wok de gall dindi amb verdures Enciam i pastanaga amb 'OOVE' Pa s/gluten Fruita de temporada	Pèsols saltejats amb pernil Truita de carbassó Enciam i olives amb 'OOVE' Pa s/gluten Iogurt natural 'La Fageda'	Crema de carbassa ECO amb crostons s/gluten Pollastre amb salsa de castanyes s/gluten Patates xips Pa s/gluten Fruita de temporada





COR DE MARIA ST. CELONI – Octubre 25

Menú Sense Ou

Fruita de temporada:
Poma, Pera, Plàtan, Taronja, Mandarines

Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
		1	2	3
		Amanida de pasta s/ou (tomàquet, pastanaga i b. de moro) Llom rostit a la caçadora Enciam, cogombre i olives amb 'OOVE' Pa blanc Iogurt natural 'La Fageda'	Arròs a la napolitana Gall dindi a la planxa Enciam i blat de moro amb 'OOVE' Pa integral Fruita de temporada	Crema de pastanaga ECO Patata panadera amb bolonyesa de soja Pa blanc Fruita de temporada
6	7	8	9	10
Pasta s/ou amb (saltejat de verdures i soja) Pollastre a la planxa Enciam i tomàquet amb 'OOVE' Pa blanc Fruita de temporada	Patates estofades amb verdures Pollastre a la planxa Xampinyons saltejats amb all i julivert Pa integral Iogurt natural 'La Fageda'	Mongeta tendra amb patata Cigrons amb sofregit de verdures s/ou dur Pa blanc Fruita Eco de temporada	Crema de pèsols Pizza de pernil i formatge Enciam i olives amb 'OOVE' Pa integral Fruita de temporada	<i>Lliure disposició</i>
13	14	15	16	17
Llenties estofades amb moniato Hamburguesa a la planxa Daus de tomàquet amanit amb 'OOVE' Pa blanc Fruita de temporada	Arròs amb salsa de tomàquet casolana Lluç al forn Enciam i blat de moro amb 'OOVE' Pa integral Fruita de temporada	Crema de porros amb poma Chili vegà amb topopos s/ou Pa blanc Iogurt natural 'La Fageda'	Sopa de picadillo s/ou Pollastre amb samfaina Patates grill Pa integral Fruita de temporada	Trinxat de bròquil Estofat de porc Enciam i pastanaga amb 'OOVE' Pa blanc Fruita de temporada
20	21	22	23	24
Crema de verdures amb crostons Botifarra al forn Mongetes seques amb all i julivert Pa blanc Fruita de temporada	Espirals s/ou gratinats amb verdures Pernilets de pollastre a l'allet Enciam, tomàquet i blat de moro amb 'OOVE' Pa integral Fruita de temporada	Arròs tres delícies (pastanaga, pèsols i gall dindi) Peix fresc Enciam i pastanaga amb 'OOVE' Pa blanc Fruita de temporada	Minestra de verdures Cigrons amb bolonyesa de soja Pa integral Iogurt natural 'La Fageda'	Mongetes seques estofades amb verdures Gall dindi a la planxa Enciam i olives amb 'OOVE' Pa blanc Fruita de temporada
27	28	29	30	31
Llenties guisades amb patata Peix al forn Enciam i tomàquet amb 'OOVE' Pa blanc Fruita de temporada	Arròs integral amb salsa de tomàquet, pastanaga i ceba Saltejat de llegums Enciam i blat de moro amb 'OOVE' Pa integral Fruita de temporada	Sopa amb pasta s/ou Wok de gall dindi amb verdures Enciam i pastanaga amb 'OOVE' Pa blanc Fruita de temporada	Pèsols saltejats amb pernil Llom a la planxa Enciam i olives amb 'OOVE' Pa integral Iogurt natural 'La Fageda'	Crema de carbassa ECO amb crostons Pollastre amb salsa de castanyes Patates xips Pa blanc Fruita de temporada





COR DE MARIA ST. CELONI – Octubre 25

Menú Sense Lactosa

Fruita de temporada:
Poma, Pera, Plàtan, Taronja, Mandarines

Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
		1 Amanida de pasta integral (tomàquet, pastanaga i b. de moro) Llom rostit a la caçadora Enciam, cogombre i olives amb 'OOVE' Pa blanc logurt s/lactosa	2 Arròs a la napolitana Truita de patata i ceba Enciam i blat de moro amb 'OOVE' Pa integral Fruita de temporada	3 Crema de pastanaga ECO Patata panadera amb bolonyesa de soia s/formatge Pa blanc Fruita de temporada
6 Espaguetis integrals a l'estil oriental (saltejat de verdures i soia) Truita francesa Enciam i tomàquet amb 'OOVE' Pa blanc Fruita de temporada	7 Patates estofades amb verdures Salsitxes a la planxa Xampinyons saltejats amb all i julivert Pa integral logurt s/lactosa	8 Mongeta tendra amb patata Cigrons amb sofregit de verdures i ou dur Pa blanc Fruita Eco de temporada	9 Crema de pèsols Pizza s/lactosa de pernil Enciam i olives amb 'OOVE' Pa integral Fruita de temporada	10 <i>Lliure disposició</i>
13 Llenties estofades amb moniato Truita de patata i ceba Daus de tomàquet amanit amb 'OOVE' Pa blanc Fruita de temporada	14 Arròs amb salsa de tomàquet casolana Lluç al forn Enciam i blat de moro amb 'OOVE' Pa integral Fruita de temporada	15 Crema de porros amb poma Chili vegà s/formatge amb topopos s/làctics Pa blanc logurt s/lactosa	16 Sopa de picadillo Pollastre amb samfaina Patates grill Pa integral Fruita de temporada	17 Trinxat de bròquil Estofat de porc Enciam i pastanaga amb 'OOVE' Pa blanc Fruita de temporada
20 Crema de verdures amb crostons Botifarra al forn Mongetes seques amb all i julivert Pa blanc Fruita de temporada	21 Espirals integrals amb verdures Pernilets de pollastre a l'allet Enciam, tomàquet i blat de moro amb 'OOVE' Pa integral Fruita de temporada	22 Arròs tres delícies (truita, pèsols i gall dindi) Peix fresc Enciam i pastanaga amb 'OOVE' Pa blanc Fruita de temporada	23 Minestra de verdures Cigrons amb bolonyesa de soia s/formatge Pa integral logurt s/lactosa	24 Mongetes seques estofades amb verdures Truita d'espínacs Enciam i olives amb 'OOVE' Pa blanc Fruita de temporada
27 Llenties guisades amb patata Peix al forn Enciam i tomàquet amb 'OOVE' Pa blanc Fruita de temporada	28 Arròs integral amb salsa de tomàquet, pastanaga i ceba Saltejat de llegums Enciam i blat de moro amb 'OOVE' Pa integral Fruita de temporada	29 Sopa amb pasta Wok de gall dindi amb verdures Enciam i pastanaga amb 'OOVE' Pa blanc Fruita de temporada	30 Pèsols saltejats amb pernil Truita de carbassó Enciam i olives amb 'OOVE' Pa integral logurt s/lactosa	31 Crema de carbassa ECO amb crostons Pollastre amb salsa de castanyes s/làctics Patates xips Pa blanc Fruita de temporada





COR DE MARIA ST. CELONI – Octubre 25

Menú Sense PLV

Fruita de temporada:
Poma, Pera, Plàtan, Taronja, Mandarines

Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
		1 Amanida de pasta integral (tomàquet, pastanaga i b. de moro) Llom rostit a la caçadora Enciam, cogombre i olives amb 'OOVE' Pa blanc logurt de soia	2 Arròs a la napolitana Truita de patata i ceba Enciam i blat de moro amb 'OOVE' Pa integral Fruita de temporada	3 Crema de pastanaga ECO Patata panadera amb bolonyesa de soia s/formatge Pa blanc Fruita de temporada
6 Espaguetis integrals a l'estil oriental (saltejat de verdures i soia) Truita francesa Enciam i tomàquet amb 'OOVE' Pa blanc Fruita de temporada	7 Patates estofades amb verdures Salsitxes a la planxa Xampinyons saltejats amb all i julivert Pa integral logurt de soia	8 Mongeta tendra amb patata Cigrons amb sofregit de verdures i ou dur Pa blanc Fruita Eco de temporada	9 Crema de pèsols Pizza s/làctics de pernil Enciam i olives amb 'OOVE' Pa integral Fruita de temporada	10 <i>lliure disposició</i>
13 Llenties estofades amb moniato Truita de patata i ceba Daus de tomàquet amanit amb 'OOVE' Pa blanc Fruita de temporada	14 Arròs amb salsa de tomàquet casolana Lluç al forn Enciam i blat de moro amb 'OOVE' Pa integral Fruita de temporada	15 Crema de porros amb poma Chili vegà s/formatge amb topopos s/làctics Pa blanc logurt de soia	16 Sopa de picadillo Pollastre amb samfaina Patates grill Pa integral Fruita de temporada	17 Trinxat de bròquil Estofat de porc Enciam i pastanaga amb 'OOVE' Pa blanc Fruita de temporada
20 Crema de verdures amb crostons Botifarra al forn Mongetes seques amb all i julivert Pa blanc Fruita de temporada	21 Espirals integrals amb verdures Pernilets de pollastre a l'allet Enciam, tomàquet i blat de moro amb 'OOVE' Pa integral Fruita de temporada	22 Arròs tres delícies (truita, pèsols i gall dindi) Peix fresc Enciam i pastanaga amb 'OOVE' Pa blanc Fruita de temporada	23 Minestra de verdures Cigrons amb bolonyesa de soia s/formatge Pa integral logurt de soia	24 Mongetes seques estofades amb verdures Truita d'espínacs Enciam i olives amb 'OOVE' Pa blanc Fruita de temporada
27 Llenties guisades amb patata Peix al forn Enciam i tomàquet amb 'OOVE' Pa blanc Fruita de temporada	28 Arròs integral amb salsa de tomàquet, pastanaga i ceba Saltejat de llegums Enciam i blat de moro amb 'OOVE' Pa integral Fruita de temporada	29 Sopa amb pasta Wok de gall dindi amb verdures Enciam i pastanaga amb 'OOVE' Pa blanc Fruita de temporada	30 Pèsols saltejats amb pernil Truita de carbassó Enciam i olives amb 'OOVE' Pa integral logurt de soia	31 Crema de carbassa ECO amb crostons Pollastre amb salsa de castanyes s/làctics Patates xips Pa blanc Fruita de temporada





COR DE MARIA ST. CELONI – Octubre 25

Menú Sense Fruits Secs

Fruita de temporada:
Poma, Pera, Plàtan, Taronja, Mandarines

Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
		1 Amanida de pasta integral (tomàquet, pastanaga i b. de moro) Llom rostit a la caçadora Enciam, cogombre i olives amb 'OOVE' Pa blanc Iogurt natural 'La Fageda'	2 Arròs a la napolitana Truita de patata i ceba Enciam i blat de moro amb 'OOVE' Pa blanc Fruita de temporada	3 Crema de pastanaga ECO Patata panadera amb bolonyesa de soia Pa blanc Fruita de temporada
6 Espaguetis integrals a l'estil oriental (saltejat de verdures i soia) Truita francesa Enciam i tomàquet amb 'OOVE' Pa blanc Fruita de temporada	7 Patates estofades amb verdures Salsitxes a la planxa Xampinyons saltejats amb all i julivert Pa blanc Iogurt natural 'La Fageda'	8 Mongeta tendra amb patata Cigrons amb sofregit de verdures i ou dur Pa blanc Fruita Eco de temporada	9 Crema de pèsols Pizza de pernil i formatge Enciam i olives amb 'OOVE' Pa blanc Fruita de temporada	10 <i>lliure disposició</i>
13 Llenties estofades amb moniato Truita de patata i ceba Daus de tomàquet amanit amb 'OOVE' Pa blanc Fruita de temporada	14 Arròs amb salsa de tomàquet casolana Lluç al forn Enciam i blat de moro amb 'OOVE' Pa blanc Fruita de temporada	15 Crema de porros amb poma Chili vegà amb topopos s/f.secs Pa blanc Iogurt natural 'La Fageda'	16 Sopa de picadillo Pollastre amb samfaina Patates grill Pa blanc Fruita de temporada	17 Trinxat de bròquil Estofat de porc Enciam i pastanaga amb 'OOVE' Pa blanc Fruita de temporada
20 Crema de verdures amb crostons Botifarra al forn Mongetes seques amb all i julivert Pa blanc Fruita de temporada	21 Espirals integrals gratinats amb verdures Pernillets de pollastre a l'allet Enciam, tomàquet i blat de moro amb 'OOVE' Pa blanc Fruita de temporada	22 Arròs tres delícies (truita, pèsols i gall dindi) Peix fresc Enciam i pastanaga amb 'OOVE' Pa blanc Fruita de temporada	23 Minestra de verdures Cigrons amb bolonyesa de soia Pa blanc Iogurt natural 'La Fageda'	24 Mongetes seques estofades amb verdures Truita d'espinacs Enciam i olives amb 'OOVE' Pa blanc Fruita de temporada
27 Llenties guisades amb patata Pastís de salmó Enciam i tomàquet amb 'OOVE' Pa blanc Fruita de temporada	28 Arròs integral amb salsa de tomàquet, pastanaga i ceba Saltejat de llegums Enciam i blat de moro amb 'OOVE' Pa blanc Fruita de temporada	29 Sopa amb pasta Wok de gall dindi amb verdures Enciam i pastanaga amb 'OOVE' Pa blanc Fruita de temporada	30 Pèsols saltejats amb pernil Truita de carbassó Enciam i olives amb 'OOVE' Pa blanc Iogurt natural 'La Fageda'	31 Crema de carbassa ECO amb crostons Pollastre al forn Patates xips Pa blanc Fruita de temporada





COR DE MARIA ST. CELONI – Octubre 25

Menú Sense Peix ni Marisc

Fruita de temporada:
Poma, Pera, Plàtan, Taronja, Mandarines

Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
		1 Amanida de pasta integral (tomàquet, pastanaga i b. de moro) Llom rostit i a la caçadora Enciam, cogombre i olives amb 'OOVE' Pa blanc Iogurt natural 'La Fageda'	2 Arròs a la napolitana Truita de patata i ceba Enciam i blat de moro amb 'OOVE' Pa integral Fruita de temporada	3 Crema de pastanaga ECO Patata panadera amb bolonyesa de soia Pa blanc Fruita de temporada
6 Espaguetis integrals a l'estil oriental (saltejat de verdures i soia) Truita francesa amb formatge Enciam i tomàquet amb 'OOVE' Pa blanc Fruita de temporada	7 Patates estofades amb verdures Salsitxes a la planxa Xampinyons saltejats amb all i julivert Pa integral Iogurt natural 'La Fageda'	8 Mongeta tendra amb patata Cigrons amb sofregit de verdures i ou dur Pa blanc Fruita Eco de temporada	9 Crema de pèsols Pizza de pernil i formatge Enciam i olives amb 'OOVE' Pa integral Fruita de temporada	10 <i>lliure disposició</i>
13 Llenties estofades amb moniato Truita de patata i ceba Daus de tomàquet amanit amb 'OOVE' Pa blanc Fruita de temporada	14 Arròs amb salsa de tomàquet casolana Hamburguesa a la planxa Enciam i blat de moro amb 'OOVE' Pa integral Fruita de temporada	15 Crema de porros amb poma Chili vegà (s/salsa perins) amb topopos Pa blanc Iogurt natural 'La Fageda'	16 Sopa de picadillo Pollastre amb samfaina Patates grill Pa integral Fruita de temporada	17 Trinxat de bròquil Estofat de porc Enciam i pastanaga amb 'OOVE' Pa blanc Fruita de temporada
20 Crema de verdures amb crostons Botifarra al forn Mongetes seques amb all i julivert Pa blanc Fruita de temporada	21 Espirals integrals gratinats amb verdures Pernillets de pollastre a l'allet Enciam, tomàquet i blat de moro amb 'OOVE' Pa integral Fruita de temporada	22 Arròs tres delícies (truita, pèsols i gall dindi) Gall dindi a la planxa Enciam i pastanaga amb 'OOVE' Pa blanc Fruita de temporada	23 Minestra de verdures Cigrons amb bolonyesa de soia Pa integral Iogurt natural 'La Fageda'	24 Mongetes seques estofades amb verdures Truita d'espínacs Enciam i olives amb 'OOVE' Pa blanc Fruita de temporada
27 Llenties guisades amb patata Llom a la planxa Enciam i tomàquet amb 'OOVE' Pa blanc Fruita de temporada	28 Arròs integral amb salsa de tomàquet, pastanaga i ceba Saltejat de llegums Enciam i blat de moro amb 'OOVE' Pa integral Fruita de temporada	29 Sopa amb pasta Wok de gall dindi amb verdures Enciam i pastanaga amb 'OOVE' Pa blanc Fruita de temporada	30 Pèsols saltejats amb pernil Truita de carbassó Enciam i olives amb 'OOVE' Pa integral Iogurt natural 'La Fageda'	31 Crema de carbassa ECO amb crostons Pollastre amb salsa de castanyes Patates xips Pa blanc Fruita de temporada





COR DE MARIA ST. CELONI – Octubre 25

Menú Sense Porc

Fruita de temporada:
Poma, Pera, Plàtan, Taronja, Mandarines

Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
		1 Amanida de pasta integral (tomàquet, pastanaga i b. de moro) Hamburguesa d'au a la planxa Enciam, cogombre i olives amb 'OOVE' Pa blanc Iogurt natural 'La Fageda'	2 Arròs a la napolitana Truita de patata i ceba Enciam i blat de moro amb 'OOVE' Pa integral Fruita de temporada	3 Crema de pastanaga ECO Patata panadera amb bolonyesa de soia Pa blanc Fruita de temporada
6 Espaguetis integrals a l'estil oriental (saltejat de verdures i soia) Truita francesa amb formatge Enciam i tomàquet amb 'OOVE' Pa blanc Fruita de temporada	7 Patates estofades amb verdures Salsitxes d'au a la planxa Xampinyons saltejats amb all i julivert Pa integral Iogurt natural 'La Fageda'	8 Mongeta tendra amb patata Cigrons amb sofregit de verdures i ou dur Pa blanc Fruita Eco de temporada	9 Crema de pèsols Pizza de formatge Enciam i olives amb 'OOVE' Pa integral Fruita de temporada	10 <i>Lliure disposició</i>
13 Llenties estofades amb moniato Truita de patata i ceba Daus de tomàquet amanit amb 'OOVE' Pa blanc Fruita de temporada	14 Arròs amb salsa de tomàquet casolana Lluç al forn Enciam i blat de moro amb 'OOVE' Pa integral Fruita de temporada	15 Crema de porros amb poma Chili vegà amb topopos Pa blanc Iogurt natural 'La Fageda'	16 Sopa d'au amb ou ratllat Pollastre amb samfaina Patates grill Pa integral Fruita de temporada	17 Trinxat de bròquil s/carn Gall dindi a la planxa Enciam i pastanaga amb 'OOVE' Pa blanc Fruita de temporada
20 Crema de verdures amb crostons Hamburguesa d'au a la planxa Mongetes seques amb all i julivert Pa blanc Fruita de temporada	21 Espirals integrals gratinats amb verdures Pernillets de pollastre a l'allet Enciam, tomàquet i blat de moro amb 'OOVE' Pa integral Fruita de temporada	22 Arròs tres delícies (truita, pèsols i gall dindi) Peix fresc Enciam i pastanaga amb 'OOVE' Pa blanc Fruita de temporada	23 Minestra de verdures Cigrons amb bolonyesa de soia Pa integral Iogurt natural 'La Fageda'	24 Mongetes seques estofades amb verdures Truita d'espinacs Enciam i olives amb 'OOVE' Pa blanc Fruita de temporada
27 Llenties guisades amb patata Pastís de salmó Enciam i tomàquet amb 'OOVE' Pa blanc Fruita de temporada	28 Arròs integral amb salsa de tomàquet, pastanaga i ceba Hamburguesa de llegums Enciam i blat de moro amb 'OOVE' Pa integral Fruita de temporada	29 Sopa d'au amb pasta Wok de gall dindi amb verdures Enciam i pastanaga amb 'OOVE' Pa blanc Fruita de temporada	30 Pèsols saltejats amb gall dindi Truita de carbassó Enciam i olives amb 'OOVE' Pa integral Iogurt natural 'La Fageda'	31 Crema de carbassa ECO amb crostons Pollastre amb salsa de castanyes Patates xips Pa blanc Fruita de temporada





COR DE MARIA ST. CELONI – Octubre 25

Menú Sense Porc i PLV

Fruita de temporada:
Poma, Pera, Plàtan, Taronja, Mandarines

Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
		1 Amanida de pasta integral (tomàquet, pastanaga i b. de moro) Hamburguesa d'au a la planxa Enciam, cogombre i olives amb 'OOVE' Pa blanc logurt de soia	2 Arròs a la napolitana Truita de patata i ceba Enciam i blat de moro amb 'OOVE' Pa integral Fruita de temporada	3 Crema de pastanaga ECO Patata panadera amb bolonyesa de soia s/formatge Pa blanc Fruita de temporada
6 Espaguetis integrals a l'estil oriental (saltejat de verdures i soia) Truita francesa Enciam i tomàquet amb 'OOVE' Pa blanc Fruita de temporada	7 Patates estofades amb verdures Salsitxes d'au s/làctics a la planxa Xampinyons saltejats amb all i julivert Pa integral logurt de soia	8 Mongeta tendra amb patata Cigrons amb sofregit de verdures i ou dur Pa blanc Fruita Eco de temporada	9 Crema de pèsols Pizza de gall dindi s/làctics Enciam i olives amb 'OOVE' Pa integral Fruita de temporada	10 Lliure disposició
13 Llenties estofades amb moniato Truita de patata i ceba Daus de tomàquet amanit amb 'OOVE' Pa blanc Fruita de temporada	14 Arròs amb salsa de tomàquet casolana Lluç al forn Enciam i blat de moro amb 'OOVE' Pa integral Fruita de temporada	15 Crema de porros amb poma Chili vegà s/formatge amb topopos s/làctics Pa blanc logurt de soia	16 Sopa d'au amb ou ratllat Pollastre amb samfaina Patates grill Pa integral Fruita de temporada	17 Trinxat de bròquil s/carn Gall dindi a la planxa Enciam i pastanaga amb 'OOVE' Pa blanc Fruita de temporada
20 Crema de verdures amb crostons Hamburguesa d'au a la planxa Mongetes seques amb all i julivert Pa blanc Fruita de temporada	21 Espirals integrals gratinats amb verdures Pernilets de pollastre a l'allet Enciam, tomàquet i blat de moro amb 'OOVE' Pa integral Fruita de temporada	22 Arròs tres delícies (truita, pèsols i gall dindi) Peix fresc Enciam i pastanaga amb 'OOVE' Pa blanc Fruita de temporada	23 Minestra de verdures Cigrons amb bolonyesa de soia s/formatge Pa integral logurt de soia	24 Mongetes seques estofades amb verdures Truita d'espínacs Enciam i olives amb 'OOVE' Pa blanc Fruita de temporada
27 Llenties guisades amb patata Peix al forn Enciam i tomàquet amb 'OOVE' Pa blanc Fruita de temporada	28 Arròs integral amb salsa de tomàquet, pastanaga i ceba Saltejat de llegums Enciam i blat de moro amb 'OOVE' Pa integral Fruita de temporada	29 Sopa d'au amb pasta Wok de gall dindi amb verdures Enciam i pastanaga amb 'OOVE' Pa blanc Fruita de temporada	30 Pèsols saltejats amb gall dindi Truita de carbassó Enciam i olives amb 'OOVE' Pa integral logurt de soia	31 Crema de carbassa ECO amb crostons Pollastre amb salsa de castanyes s/làctics Patates xips Pa blanc Fruita de temporada





COR DE MARIA ST. CELONI – Octubre 25

Menú Sense Carn

Fruita de temporada:
Poma, Pera, Plàtan, Taronja, Mandarines

Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
		1 Amanida de pasta integral (tomàquet, pastanaga i b. de moro) Hamburguesa vegetal a la planxa Enciam, cogombre i olives amb 'OOVE' Pa blanc Iogurt natural 'La Fageda'	2 Arròs a la napolitana Truita de patata i ceba Enciam i blat de moro amb 'OOVE' Pa integral Fruita de temporada	3 Crema de pastanaga ECO Patata panadera amb bolonyesa de soia Pa blanc Fruita de temporada
6 Espaguetis integrals a l'estil oriental (saltejat de verdures i soia) Truita francesa amb formatge Enciam i tomàquet amb 'OOVE' Pa blanc Fruita de temporada	7 Patates estofades amb verdures Hamburguesa vegetal a la planxa Xampinyons saltejats amb all i julivert Pa integral Iogurt natural 'La Fageda'	8 Mongeta tendra amb patata Cigrons amb sofregit de verdures i ou dur Pa blanc Fruita Eco de temporada	9 Crema de pèsols Pizza de formatge Enciam i olives amb 'OOVE' Pa integral Fruita de temporada	10 <i>Liure disposició</i>
13 Llenties estofades amb moniato Truita de patata i ceba Daus de tomàquet amanit amb 'OOVE' Pa blanc Fruita de temporada	14 Arròs amb salsa de tomàquet casolana Lluç al forn Enciam i blat de moro amb 'OOVE' Pa integral Fruita de temporada	15 Crema de porros amb poma Chili vegà amb topopos Pa blanc Iogurt natural 'La Fageda'	16 Sopa vegetal amb pasta i ou ratllat Hamburguesa vegetal a la planxa Patates grill Pa integral Fruita de temporada	17 Trinxat de bròquil s/carn Saltejat de llegums Pa blanc Fruita de temporada
20 Crema de verdures amb crostons Hamburguesa vegetal a la planxa Mongetes seques amb all i julivert Pa blanc Fruita de temporada	21 Espirals integrals gratinats amb verdures Saltejat de llegums Pa integral Fruita de temporada	22 Arròs tres delícies (truita, pèsols i pastanaga) Peix fresc Enciam i pastanaga amb 'OOVE' Pa blanc Fruita de temporada	23 Minestra de verdures Cigrons amb bolonyesa de soia Pa integral Iogurt natural 'La Fageda'	24 Mongetes seques estofades amb verdures Truita d'espínacs Enciam i olives amb 'OOVE' Pa blanc Fruita de temporada
27 Llenties guisades amb patata Pastís de salmó Enciam i tomàquet amb 'OOVE' Pa blanc Fruita de temporada	28 Arròs integral amb salsa de tomàquet, pastanaga i ceba Hamburguesa de llegums Enciam i blat de moro amb 'OOVE' Pa integral Fruita de temporada	29 Sopa vegetal amb pasta Wok de soia amb verdures Enciam i pastanaga amb 'OOVE' Pa blanc Fruita de temporada	30 Pèsols amb patates Truita de carbassó Enciam i olives amb 'OOVE' Pa integral Iogurt natural 'La Fageda'	31 Crema de carbassa ECO amb crostons Saltejat de llegums Pa blanc Fruita de temporada





COR DE MARIA ST. CELONI – Octubre 25

Menú Vegetarià

Fruita de temporada:
Poma, Pera, Plàtan, Taronja, Mandarines

Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
		1 Amanida de pasta integral (tomàquet, pastanaga i b. de moro) Hamburguesa vegetal a la planxa Enciam, cogombre i olives amb 'OOVE' Pa blanc Iogurt natural 'La Fageda'	2 Arròs a la napolitana Truita de patata i ceba Enciam i blat de moro amb 'OOVE' Pa integral Fruita de temporada	3 Crema de pastanaga ECO Patata panadera amb bolonyesa de soia Pa blanc Fruita de temporada
6 Espaguetis integrals a l'estil oriental (saltejat de verdures i soia) Truita francesa amb formatge Enciam i tomàquet amb 'OOVE' Pa blanc Fruita de temporada	7 Patates estofades amb verdures Hamburguesa vegetal a la planxa Xampinyons saltejats amb all i julivert Pa integral Iogurt natural 'La Fageda'	8 Mongeta tendra amb patata Cigrons amb sofregit de verdures i ou dur Pa blanc Fruita Eco de temporada	9 Crema de pèsols Pizza de formatge Enciam i olives amb 'OOVE' Pa integral Fruita de temporada	10 <i>Liure disposició</i>
13 Llenties estofades amb moniato Truita de patata i ceba Daus de tomàquet amanit amb 'OOVE' Pa blanc Fruita de temporada	14 Arròs amb salsa de tomàquet casolana Saltejat de verdures amb patata i fruits secs Pa integral Fruita de temporada	15 Crema de porros amb poma Chili vegà amb topopos Pa blanc Iogurt natural 'La Fageda'	16 Sopa vegetal amb pasta i ou ratllat Hamburguesa vegetal a la planxa Patates grill Pa integral Fruita de temporada	17 Trinxat de bròquil s/carn Saltejat de llegums Pa blanc Fruita de temporada
20 Crema de verdures amb crostons Hamburguesa vegetal a la planxa Mongetes seques amb all i julivert Pa blanc Fruita de temporada	21 Espirals integrals gratinats amb verdures Saltejat de llegums Pa integral Fruita de temporada	22 Arròs tres delícies (truita, pèsols i pastanaga) Amanida amb formatge Pa blanc Fruita de temporada	23 Minestra de verdures Cigrons amb bolonyesa de soia Pa integral Iogurt natural 'La Fageda'	24 Mongetes seques estofades amb verdures Truita d'espínacs Enciam i olives amb 'OOVE' Pa blanc Fruita de temporada
27 Llenties guisades amb patata Crema de verdures Pa blanc Fruita de temporada	28 Arròs integral amb salsa de tomàquet, pastanaga i ceba Hamburguesa de llegums Enciam i blat de moro amb 'OOVE' Pa integral Fruita de temporada	29 Sopa vegetal amb pasta Wok de soia amb verdures Enciam i pastanaga amb 'OOVE' Pa blanc Fruita de temporada	30 Pèsols amb patates Truita de carbassó Enciam i olives amb 'OOVE' Pa integral Iogurt natural 'La Fageda'	31 Crema de carbassa ECO amb crostons Saltejat de llegums Pa blanc Fruita de temporada



COR DE MARIA ST. CELONI – Octubre 25

Menú Baix en Fructosa

Fruita de temporada:
Poma, Pera, Plàtan, Taronja, Mandarines

Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
		1	2	3
		Amanida de pasta (pernil i olives)	Arròs blanc amb xampinyons	Crema de carbassa s/ceba
		Llom rostit s/salsa	Truita de patates s/ceba	Gall dindi a la planxa
		Enciam, cogombre i olives amb 'OOVE'	Enciam i cogombre amb 'OOVE'	Enciam amanit amb 'OOVE'
		Pa blanc	Pa blanc	Pa blanc
		logurt natural s/sucre	logurt natural s/sucre	logurt natural s/sucre
6	7	8	9	10
Espaguetis blancs saltejats amb carbassó	Patates estofades amb verdures (carbassó i bròquil)	Bledes amb patata	Crema de carbassó s/ceba	<i>Lliure disposició</i>
Truita francesa amb formatge	Salsitxes a la planxa	Pollastre a la planxa	Pizza de pernil i formatge s/tomàquet	
Enciam amanit amb 'OOVE'	Xampinyons saltejats	Enciam amanit amb 'OOVE'	Enciam i olives amb 'OOVE'	
Pa blanc	Pa blanc	Pa blanc	Pa blanc	
logurt natural s/sucre	logurt natural s/sucre	logurt natural s/sucre	logurt natural s/sucre	
13	14	15	16	17
Llenties i patata	Arròs blanc amb xampinyons	Crema de carbassó s/ceba	Sopa d'au amb pasta i ou ratllat	Trinxat de bròquil
Truita de patates s/ceba	Lluç al forn	Hamburguesa a la planxa	Pollastre al forn	Llom a la planxa
Enciam i olives amb 'OOVE'	Enciam i cogombre amb 'OOVE'	Enciam amanit amb 'OOVE'	Patates grill	Enciam i olives amb 'OOVE'
Pa blanc	Pa blanc	Pa blanc	Pa blanc	Pa blanc
logurt natural s/sucre	logurt natural s/sucre	logurt natural s/sucre	logurt natural s/sucre	logurt natural s/sucre
20	21	22	23	24
Crema de carbassó s/ceba	Espirals blancs gratinats amb verdures (carbassó i bròquil)	Arròs tres delícies (truita i gall dindi)	Bledes amb patates	Patata saltejada amb bacó
Botifarra al forn	Pernilets de pollastre al forn	Peix fresc	Gall dindi a la planxa	Truita d'espínacs s/ceba
Patata al forn	Enciam amanit amb 'OOVE'	Enciam i olives amb 'OOVE'	Enciam amanit amb 'OOVE'	Enciam i olives amb 'OOVE'
Pa blanc	Pa blanc	Pa blanc	Pa blanc	Pa blanc
logurt natural s/sucre	logurt natural s/sucre	logurt natural s/sucre	logurt natural s/sucre	logurt natural s/sucre
27	28	29	30	31
Llenties i patata	Arròs blanc amb xampinyons	Sopa d'au amb pasta	Espinacs amb patates i pernil	Crema de carbassa ECO s/ceba amb crostons
Peix al forn	Llom a la planxa	Wok de gall dindi amb verdures (carbassó i bròquil)	Truita de carbassó s/ceba	Pollastre al forn
Enciam amanit amb 'OOVE'	Enciam i cogombre amb 'OOVE'	Enciam amanit amb 'OOVE'	Enciam i olives amb 'OOVE'	Patates xips
Pa blanc	Pa blanc	Pa blanc	Pa blanc	Pa blanc
logurt natural s/sucre	logurt natural s/sucre	logurt natural s/sucre	logurt natural s/sucre	logurt natural s/sucre

