





Menú Mensual Setembre 2021

Parvulari La Salle Horta

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
				
<p>13</p> <p>Macarrons integrals amb tomàquet i formatge Contracuixa de pollastre Amanida d'enciam i olives Fruita fresca de temporada Pa</p>	<p>14</p> <p>Arròs tres delícies Filet de lluç arrebossat Enciam i tomàquet logurt de proximitat Pa</p>	<p>15</p> <p>Crema de cigrons Estofat gall dindi Fruita fresca de temporada Pa</p>	<p>16</p> <p>Mongeta tendra saltejada Truita de patata Enciam i blat de moro Fruita fresca de temporada Pa</p>	<p>17</p> <p>Crema de pastanaga Botifarra amb ceba al forn Fruita fresca de temporada Pa</p>
<p>20</p> <p>Llenties amb verdures Filet d'halibut arrebossat Enciam i tomàquet Fruita fresca de temporada Pa</p>	<p>21</p> <p>Espaguetis integrals amb tomàquet Hamburguesa de vedella Enciam i pastanaga Fruita fresca de temporada Pa</p>	<p>22</p> <p>Arròs amb verdures Filet de lluç al forn Amanida d'enciam logurt de proximitat Pa</p>	<p>23</p> <p>Crema de carbassó i porro Pollastre rostit amb xampinyons Fruita fresca de temporada Pa</p>	<p>24</p> <p>FESTIU</p>
<p>27</p> <p>Arròs amb tomàquet Filet de limanda al forn Enciam i pastanaga logurt de proximitat Pa</p>	<p>28</p> <p>Llenties a la jardinera Croquetes de bacallà Enciam i tomàquet Fruita fresca de temporada Pa</p>	<p>29</p> <p>Crema de verdures Truita de patates i ceba Enciam i tomàquet Fruita fresca de temporada Pa</p>	<p>30</p> <p>Sopa de fideus Filet d'halibut al forn amb patates fregides Fruita fresca de temporada Pa</p>	