



MENÚ GUMEN ESCOLES

— *Setembre 2026*

Els millors ingredients per als teus fills
des de l'origen, honestat i compromís.



Menú revisat · Compliment RD 315/2025

Menú revisat per Georgina Bermudez i Argemí
Dietista nutricionista CODINUCAT 000047

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
7 <i>Festiu</i> 14 - Mongeta tendra amb patata - Pollastre a l'orly Amanida - Fruita - Pa blanc 21 - Mongetes estofades - Truita a la francesa Amanida - Fruita - Pa blanc 28 - Mongeta tendra amb pernil - Truita de patata i ceba Amanida - Fruita - Pa blanc	1 - Arròs amb tomàquet - Lluç a la planxa Amanida - Fruita - Pa integral 8 - Arròs tres delícies - Truita a la francesa Amanida - Fruita - Pa integral 15 - Espaguetis amb carbassó, pastanaga i ceba - Salmó al forn amb verdures Amanida - Fruita - Pa blanc 22 - Arròs cinc delícies - Pollastre a la cassola amb tomàquet, ceba i pastanaga - Fruita 29 - Pasta tricolor amb ceba i xampinyons - Gall d'indi estofat Amanida - Fruita - Pa integral	2 - Cigrons estofats amb verdures - Llom planxa - Fruita - Pa blanc 9 - Cigrons ecològics amb espinacs - Pollastre al forn Amanida - Iogurt natural - Pa blanc 16 - Crema de carbassa - Llenties amb verdures i arròs - Fruita - Pa blanc 23 - Amanida variada amb cogombres i espàrrecs - Cigrons ecològics amb patata i verdures - Fruita - Pa blanc 30 - Crema de carbassó - Llenties amb verdures i arròs - Fruita - Pa blanc	3 - Minestra de verdures - Truita de patata i ceba Amanida - Fruita - Pa integral 10 - Macarrons integrals amb tomàquet - Lluç al forn Amanida - Fruita 17 - Pèsols i patata - Estofat de gall d'indi amb ceba i xampinyons - Fruita 24 - Macarrons integrals amb tomàquet - Halibut (PEIX) amb patata i ceba potxada Amanida - Fruita - Pa integral	4 - Amanida de pasta amb gall d'indi - Pollastre a l'orly - Fruita - Pa blanc 11 <i>Festiu</i> 18 - Arròs integral amb tomàquet - Truita de carbassó Amanida - Iogurt natural - Pa blanc 25 - Bròquil amb patata - Mandonguilles a la jardinera - Fruita - Pa blanc

1 Dimarts

1 de setembre

PRIMER Arròs amb tomàquet

Tèc.: Bullit

Ing.: Arròs, tomàquet (tomàquet triturat (tomàquet, sal, acidulant (àcid cítric))), ceba, sucre, maizena (midó de blat de moro), oli d'oliva, sal, all

NUTRICIONAL: 350 kcal · 7.0g prot · 7.0g lip · 65.0g hc

SEGON Lluç a la planxa Amanida

Tèc.: A la planxa

Ing.: Lluç (PEIX), oli d'oliva, julivert, sal, all, Enciam, tomàquet, pastanaga, blat de moro, olives verdes

Al·lèrg.: Peix

NUTRICIONAL: 155 kcal · 21.0g prot · 7.0g lip · 1.0g hc

POSTRE Fruita

Tèc.: Cru / Amanida

Ing.: Fruita fresca

NUTRICIONAL: 70 kcal · 0.8g prot · 0.3g lip · 16.0g hc

PA Pa integral

Al·lèrg.: Gluten

2 Dimecres

2 de setembre

PRIMER Cigrons estofats amb verdures

Tèc.: Estofat / Caçola

Ing.: Cigrons, ceba, pastanaga, pebrot, oli d'oliva

NUTRICIONAL: 345 kcal · 14.5g prot · 11.0g lip · 43.0g hc

SEGON Llom planxa

Tèc.: —

Ing.: Llom, oli de girasol, sal

POSTRE Fruita

Tèc.: Cru / Amanida

Ing.: Fruita fresca

NUTRICIONAL: 70 kcal · 0.8g prot · 0.3g lip · 16.0g hc

PA Pa blanc

Al·lèrg.: Gluten

3 Dijous

3 de setembre

PRIMER Minestra de verdures

Tèc.: Bullit

Ing.: Patata, mongeta verda, pastanaga, pèsol, oli d'oliva i sal

NUTRICIONAL: 170 kcal · 5.0g prot · 7.5g lip · 20.0g hc

SEGON Truita de patata i ceba Amanida

Tèc.: A la planxa

Ing.: Truita (OU líquid pasteuritzat), patata, ceba, oli d'oliva, sal, Enciam, tomàquet, pastanaga, blat de moro, olives verdes

Al·lèrg.: Ous

NUTRICIONAL: 285 kcal · 11.0g prot · 17.0g lip · 22.0g hc

POSTRE Fruita

Tèc.: Cru / Amanida

Ing.: Fruita fresca

NUTRICIONAL: 70 kcal · 0.8g prot · 0.3g lip · 16.0g hc

PA Pa integral

Al·lèrg.: Gluten

4 Divendres

4 de setembre

PRIMER Amanida de pasta amb gall d'indi

Tèc.: —

Ing.: Pasta tricolor, Tomàquet, gall d'indi, blat de moro, pastanaga, oli d'oliva, sal

Al·lèrg.: Gluten, Mostassa (traça), Ous (traça), Soja (traça)

SEGON Pollastre a l'orly

Tèc.: Arrebossat

Ing.: Pollastre orly (pechuga de pollastre, farina de blat (GLUTEN), aigua, oli de colze, blat de moro, fécula de blat de moro modificat, malta, sucre, extracte de pebre, sal, llevat, agents de llevat (E450A, E500), espècies naturals), oli de gira-sol alt oleic

Al·lèrg.: Gluten

NUTRICIONAL: 315 kcal · 22.0g prot · 18.0g lip · 15.0g hc

POSTRE Fruita

Tèc.: Cru / Amanida

Ing.: Fruita fresca

NUTRICIONAL: 70 kcal · 0.8g prot · 0.3g lip · 16.0g hc

PA Pa blanc

Al·lèrg.: Gluten

7

Dilluns

7 de setembre

Dia festiu

8

Dimarts

8 de setembre

PRIMER

Arròs tres delícies

Ing.: Arròs, Pèsol, Pastanaga, Blat de moro, Oli d'oliva, Sal

Tèc.: —

SEGON

Truita a la francesa Amanida

Ing.: Truita francesa, OU líquid pasteuritzat, oli de girasol, sal, oli d'oliva, Enciam, tomàquet, pastanaga, blat de moro, olives verdes

Al·lèrg.: Ous

NUTRICIONAL: 195 kcal · 13.0g prot · 15.0g lip · 1.0g hc

Tèc.: A la planxa

POSTRE

Fruita

Ing.: Fruita fresca

NUTRICIONAL: 70 kcal · 0.8g prot · 0.3g lip · 16.0g hc

Tèc.: Cru / Amanida

PA

Pa integral

Al·lèrg.: Gluten

9

Dimecres

9 de setembre

PRIMER

Cigrons ecològics amb espinacs

Ing.: Cigrons ecològics, espinacs, oli de girasol, sal

Tèc.: —

SEGON

Pollastre al forn Amanida

Ing.: Pollastre, pebre negre, farigola, oli d'oliva, sal, all, Enciam, tomàquet, pastanaga, blat de moro, olives verdes

Al·lèrg.: Ous

NUTRICIONAL: 210 kcal · 24.0g prot · 11.0g lip · 3.0g hc

Tèc.: Al forn

POSTRE

Iogurt natural

Ing.: Iogurt natural sense sucre afegit

Al·lèrg.: Làctics

NUTRICIONAL: 90 kcal · 5.0g prot · 3.5g lip · 9.0g hc

Tèc.: —

PA

Pa blanc

Al·lèrg.: Gluten

10

Dijous

10 de setembre

PRIMER

Macarrons integrals amb tomàquet

Ing.: Macarrons integrals (sémola integral de blat (GLUTEN)), tomàquet (tomàquet triturat (tomàquet, sal, acidulant (àcid cítric))), ceba, maizena (midó de blat de moro), oli d'oliva, sal, all

Al·lèrg.: Gluten, Mostassa (traça), Ous (traça), Soja (traça)

NUTRICIONAL: 365 kcal · 12.5g prot · 8.0g lip · 60.0g hc

Tèc.: Bullit

SEGON

Lluç al forn Amanida

Ing.: Lluç (PEIX), oli d'oliva, sal, julivert, all, Enciam, tomàquet, pastanaga, blat de moro, olives verdes

Al·lèrg.: Peix

NUTRICIONAL: 170 kcal · 21.0g prot · 8.0g lip · 3.0g hc

Tèc.: Al forn

POSTRE

Fruita

Ing.: Fruita fresca

NUTRICIONAL: 70 kcal · 0.8g prot · 0.3g lip · 16.0g hc

Tèc.: Cru / Amanida

PA

Pa integral

Al·lèrg.: Gluten

11

Divendres

11 de setembre

Dia festiu

14 Dilluns

14 de setembre

PRIMER Mongeta tendra amb patata

Tèc.: Bullit

Ing.: Mongeta tendra, patata, oli d'oliva, sal
NUTRICIONAL: 215 kcal · 5.0g prot · 7.0g lip · 32.0g hc

SEGON Pollastre a l'orly Amanida

Tèc.: Arrebossat

Ing.: Pollastre orly (pechuga de pollastre, farina de blat (GLUTEN), aigua, oli de colze, blat de moro, fécula de blat de moro modificat, malta, sucre, extracte de pebre, sal, llevat, agents de llevat (E450A, E500), espècies naturals), oli de gira-sol alt oleic, Enciam, tomàquet, pastanaga, blat de moro, olives verdes
Al·lèrg.: **Gluten**
NUTRICIONAL: 315 kcal · 22.0g prot · 18.0g lip · 15.0g hc

POSTRE Fruita

Tèc.: Cru / Amanida

Ing.: Fruita fresca
NUTRICIONAL: 70 kcal · 0.8g prot · 0.3g lip · 16.0g hc

PA Pa blanc

Al·lèrg.: **Gluten**

16 Dimecres

16 de setembre

PRIMER Crema de carbassa

Tèc.: Crema / Puré

Ing.: Carbassa, ceba, patata, pastanaga, oli d'oliva verge extra, sal
NUTRICIONAL: 140 kcal · 3.0g prot · 7.5g lip · 16.0g hc

SEGON Llenties amb verdures i arròs

Tèc.: Estofat / Caçola

Ing.: Llenties, arròs, tomàquet triturat (tomàquet, sal, acidulant (àcid cítric)), pastanaga, ceba, pebrot vermell, pebrot verd, oli d'oliva, sal
Al·lèrg.: **Gluten (traça)**
NUTRICIONAL: 360 kcal · 17.0g prot · 8.0g lip · 54.0g hc

POSTRE Fruita

Tèc.: Cru / Amanida

Ing.: Fruita fresca
NUTRICIONAL: 70 kcal · 0.8g prot · 0.3g lip · 16.0g hc

PA Pa blanc

Al·lèrg.: **Gluten**

18 Divendres

18 de setembre

PRIMER 🍷 Arròs integral amb tomàquet

Tèc.: Bullit

Ing.: Arròs integral, tomàquet (tomàquet triturat (tomàquet, sal, acidulant (àcid cítric))), ceba, sucre, maizena (midó de blat de moro), oli d'oliva, sal, all, llorer
NUTRICIONAL: 345 kcal · 8.0g prot · 7.0g lip · 62.0g hc

SEGON Truita de carbassó Amanida

Tèc.: A la planxa

Ing.: Truita carbassó, (OU líquid pasteuritzat, patata, carbassó, ceba, oli de girasol, sal), aceite de oliva, Enciam, tomàquet, pastanaga, blat de moro, olives verdes
Al·lèrg.: **Ous**
NUTRICIONAL: 215 kcal · 11.5g prot · 16.0g lip · 5.5g hc

POSTRE Iogurt natural

Tèc.: —

Ing.: Iogurt natural sense sucre afegit
Al·lèrg.: **Làctics**
NUTRICIONAL: 90 kcal · 5.0g prot · 3.5g lip · 9.0g hc

PA Pa blanc

Al·lèrg.: **Gluten**

15 Dimarts

15 de setembre

PRIMER Espaguetis amb carbassó, pastanaga i ceba

Tèc.: —

Ing.: Espaguetis (sémola de blat (GLUTEN)), carbassó, pastanaga, ceba, oli d'oliva, sal
Al·lèrg.: **Gluten, Mostassa (traça), Ous (traça), Soja (traça)**

SEGON Salmó al forn amb verdures Amanida

Tèc.: —

Ing.: Salmó, verdures pisto (carbassó, albergínia, pebrot vermell, pebrot verd, patata, ceba, oli de girasol), tomàquet triturat (tomàquet, sal, acidulant (àcid acètic)), oli d'oliva, sal, Enciam, tomàquet, pastanaga, blat de moro, olives verdes
Al·lèrg.: **Peixos**

POSTRE Fruita

Tèc.: Cru / Amanida

Ing.: Fruita fresca
NUTRICIONAL: 70 kcal · 0.8g prot · 0.3g lip · 16.0g hc

PA Pa integral

Al·lèrg.: **Gluten**

17 Dijous

17 de setembre

PRIMER Pèsols i patata

Tèc.: Bullit

Ing.: Pèsols, patata, oli d'oliva, sal
NUTRICIONAL: 230 kcal · 7.0g prot · 6.5g lip · 34.0g hc

SEGON Estofat de gall d'indi amb ceba i xampinyons

Tèc.: Estofat / Caçola

Ing.: Gall d'indi, ceba, xampinyons (xampinyons, aigua, sal, acidulant (àcid cítric) i antioxidant (àcid ascòrbic)), patata, pebrot vermell, pebrot verd, pastanaga, all, oli d'oliva
Al·lèrg.: **Gluten (traça)**
NUTRICIONAL: 235 kcal · 25.0g prot · 11.0g lip · 6.5g hc

POSTRE Fruita

Tèc.: Cru / Amanida

Ing.: Fruita fresca
NUTRICIONAL: 70 kcal · 0.8g prot · 0.3g lip · 16.0g hc

PA Pa integral

Al·lèrg.: **Gluten**

21

Dilluns

21 de setembre

PRIMER

Mongetes estofades

Tèc.: —

Ing.: Mongetes, tomàquet triturat (tomàquet, sal, acidulant (àcid acètic)), carbassó, pebrot vermell, pebrot verd, pastanaga, ceba, oli d'oliva, sal

SEGON

Truita a la francesa Amanida

Tèc.: A la planxa

Ing.: Truita francesa, OU líquid pasteuritzat, oli de girasol, sal, oli d'oliva, Enciam, tomàquet, pastanaga, blat de moro, olives verdes

Al·lèrg.: Ous

NUTRICIONAL: 195 kcal · 13.0g prot · 15.0g lip · 1.0g hc

POSTRE

Fruita

Tèc.: Cru / Amanida

Ing.: Fruita fresca

NUTRICIONAL: 70 kcal · 0.8g prot · 0.3g lip · 16.0g hc

PA

Pa blanc

Al·lèrg.: Gluten

23

Dimecres

23 de setembre

PRIMER

Amanida variada amb cogombres i espàrrecs

Tèc.: Cru / Amanida

Ing.: Enciam, tomàquet, cogombre, espàrrec blanc (espàrrec, aigua, sal, acidulant (àcid cítric) i antioxidant (àcid ascòrbic)), pastanaga

SEGON

Cigrons ecològics amb patata i verdures

Tèc.: —

Ing.: Cigrons ecològics, patata, pebrot verd, pebrot vermell, ceba, pastanaga, oli d'oliva, sal

POSTRE

Iogurt natural

Tèc.: —

Ing.: Iogurt natural sense sucre afegit

Al·lèrg.: Làctics

NUTRICIONAL: 90 kcal · 5.0g prot · 3.5g lip · 9.0g hc

PA

Pa blanc

Al·lèrg.: Gluten

25

Divendres

25 de setembre

PRIMER

Bròquil amb patata

Tèc.: Bullit

Ing.: Bròquil, patata, oli d'oliva, sal

NUTRICIONAL: 180 kcal · 5.0g prot · 6.5g lip · 24.0g hc

SEGON

Mandonguilles a la jardinera

Tèc.: Estofat / Caçola

Ing.: Mandonguilles (burguer meat de porc i vedella, OU pasteuritzat, pa ratllat sende gluten (midó de blat de moro, farina de blat de moro, aigua, llevat, espessidor (goma xantana), sucre, sal, conservant (àcid ascòrbic) i caramelina natural), fibra de pèsol, sal, all, julivert, espècies, midó de pèsol, dextrosa, antioxidants (ascorbat de sodi i àcid ascòrbic), conservants (SULFITS de sodi i acetat de sodi) i extracte de llevat), tomàquet (tomàquet triturat, sal, acidulant (àcid cítric)), maizena (midó de blat de moro), pastanaga, ceba, pèsol, sucre, all, oli d'oliva, oli de girasol, sal

Al·lèrg.: Ous, Sulfits, Gluten (traça)

NUTRICIONAL: 320 kcal · 19.5g prot · 17.0g lip · 19.0g hc

POSTRE

Fruita

Tèc.: Cru / Amanida

Ing.: Fruita fresca

NUTRICIONAL: 70 kcal · 0.8g prot · 0.3g lip · 16.0g hc

PA

Pa blanc

Al·lèrg.: Gluten

22

Dimarts

22 de setembre

PRIMER

Arròs cinc delícies

Tèc.: Saltat

Ing.: Arròs, pèsols, pastanaga, blat de moro, gall d'indi (gall d'indi, aigua, fècula de patata, sal, dextrosa, estabilitzants (E-420, E-451, E-450), xarop de glucosa, aromes, antioxidants (E-331, E-301), gelificants (E-407, E-415), conservadors (E-243, E-250), extracte d'espècies), oli d'oliva, sal

NUTRICIONAL: 395 kcal · 13.0g prot · 10.0g lip · 60.0g hc

SEGON

Pollastre a la cassola amb tomàquet, ceba i pastanaga

Tèc.: —

Ing.: Pollastre, patata, tomàquet triturat (tomàquet, sal, acidulant (àcid cítric)), ceba, pastanaga, pebrot vermell, pebrot verd, oli de girasol, oli d'oliva, sal, all

Al·lèrg.: Gluten (traça)

POSTRE

Fruita

Tèc.: Cru / Amanida

Ing.: Fruita fresca

NUTRICIONAL: 70 kcal · 0.8g prot · 0.3g lip · 16.0g hc

PA

Pa integral

Al·lèrg.: Gluten

24

Dijous

24 de setembre

PRIMER

Macarrons integrals amb tomàquet

Tèc.: Bullit

Ing.: Macarrons integrals (sémola integral de blat (GLUTEN)), tomàquet (tomàquet triturat (tomàquet, sal, acidulant (àcid cítric))), ceba, maizena (midó de blat de moro), oli d'oliva, sal, all

Al·lèrg.: Gluten, Mostassa (traça), Ous (traça), Soja (traça)

NUTRICIONAL: 365 kcal · 12.5g prot · 8.0g lip · 60.0g hc

SEGON

Halibut (PEIX) amb patata i ceba potxada Amanida

Tèc.: —

Ing.: Halibut (Halibut (PEIX), aigua, estabilitzador (E-451)), patata i ceba potxada, oli de girasol, oli d'oliva, sal, julivert, all, Enciam, tomàquet, pastanaga, blat de moro, olives verdes

Al·lèrg.: Peix

POSTRE

Fruita

Tèc.: Cru / Amanida

Ing.: Fruita fresca

NUTRICIONAL: 70 kcal · 0.8g prot · 0.3g lip · 16.0g hc

PA

Pa integral

Al·lèrg.: Gluten

28 Dilluns	28 de setembre	29 Dimarts	29 de setembre
PRIMER Mongeta tendra amb pernil Tèc.: Saltat Ing.: Mongeta tendra, pernil curat (pernil de porc, sal, conservadors (E-250 y E-252)), oli d'oliva, sal NUTRICIONAL: 250 kcal · 11.0g prot · 10.0g lip · 28.0g hc SEGON Truita de patata i ceba Amanida Tèc.: A la planxa Ing.: Truita (OU líquid pasteuritzat), patata, ceba, oli d'oliva, sal, Enciam, tomàquet, pastanaga, blat de moro, olives verdes Al·lèrg.: Ous NUTRICIONAL: 285 kcal · 11.0g prot · 17.0g lip · 22.0g hc POSTRE Fruita Tèc.: Cru / Amanida Ing.: Fruita fresca NUTRICIONAL: 70 kcal · 0.8g prot · 0.3g lip · 16.0g hc PA Pa blanc Al·lèrg.: Gluten		PRIMER Pasta tricolor amb ceba i xampinyons Tèc.: — Ing.: Pasta tricolor (sémola de blat (GLUTEN), concentrat de tomàquet, espinacs deshidratats), ceba, xampinyons (xampinyons, aigua, sal, acidulant (àcid cítric) i antioxidants (àcid ascòrbic)), oli d'oliva Al·lèrg.: Gluten, Mostassa (traça), Soja (traça) SEGON Gall d'indi estofat Amanida Tèc.: Estofat / Caçola Ing.: Gall d'indi, tomàquet triturat (tomàquet, sal, acidulant (àcid cítric)), pèsols, pastanaga, ceba, oli de girasol, sucre, sal i all, Enciam, tomàquet, pastanaga, blat de moro, olives verdes Al·lèrg.: Gluten (traça) NUTRICIONAL: 230 kcal · 25.0g prot · 10.0g lip · 5.0g hc POSTRE Fruita Tèc.: Cru / Amanida Ing.: Fruita fresca NUTRICIONAL: 70 kcal · 0.8g prot · 0.3g lip · 16.0g hc PA Pa integral Al·lèrg.: Gluten	
30 Dimecres	30 de setembre		
PRIMER Crema de carbassó Tèc.: Crema / Puré Ing.: Carbassó, ceba, patata, oli d'oliva, sal NUTRICIONAL: 120 kcal · 2.5g prot · 7.0g lip · 12.5g hc SEGON Llenties amb verdures i arròs Tèc.: Estofat / Caçola Ing.: Llenties, arròs, tomàquet triturat (tomàquet, sal, acidulant (àcid cítric)), pastanaga, ceba, pebrot vermell, pebrot verd, oli d'oliva, sal Al·lèrg.: Gluten (traça) NUTRICIONAL: 360 kcal · 17.0g prot · 8.0g lip · 54.0g hc POSTRE Fruita Tèc.: Cru / Amanida Ing.: Fruita fresca NUTRICIONAL: 70 kcal · 0.8g prot · 0.3g lip · 16.0g hc PA Pa blanc Al·lèrg.: Gluten			

DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES

7

MIGDIA
Festiu

SOPAR RECOMANAT

14

MIGDIA
Mongeta tendra amb patata · Pollastre a l'orly
Amanida

SOPAR RECOMANAT

21

MIGDIA
Mongetes estofades · Truita a la francesa
Amanida

SOPAR RECOMANAT

28

MIGDIA
Mongeta tendra amb pernil · Truita de patata i
ceba Amanida

SOPAR RECOMANAT

1

MIGDIA
Arròs amb tomàquet · Lluç a la planxa
Amanida

SOPAR RECOMANAT

8

MIGDIA
Arròs tres delícies · Truita a la francesa
Amanida

SOPAR RECOMANAT

15

MIGDIA
Espaguetis amb carbassó, pastanaga i ceba ·
Salmó al forn amb verdures Amanida

SOPAR RECOMANAT

22

MIGDIA
Arròs cinc delícies · Pollastre a la cassola
amb tomàquet, ceba i pastanaga

SOPAR RECOMANAT

29

MIGDIA
Pasta tricolor amb ceba i xampinyons · Gall
d'indi estofat Amanida

SOPAR RECOMANAT

2

MIGDIA
Cigrons estofats amb verdures · Llom planxa

SOPAR RECOMANAT

9

MIGDIA
Cigrons ecològics amb espinacs · Pollastre al
forn Amanida

SOPAR RECOMANAT

16

MIGDIA
Crema de carbassa · Llenties amb verdures i
arròs

SOPAR RECOMANAT

23

MIGDIA
Amanida variada amb cogombres i espàrrecs ·
Cigrons ecològics amb patata i verdures

SOPAR RECOMANAT

30

MIGDIA
Crema de carbassó · Llenties amb verdures i
arròs

SOPAR RECOMANAT

3

MIGDIA
Minestra de verdures · Truita de patata i ceba
Amanida

SOPAR RECOMANAT

10

MIGDIA
Macarrons integrals amb tomàquet · Lluç al
forn Amanida

SOPAR RECOMANAT

17

MIGDIA
Pèsols i patata · Estofat de gall d'indi amb
ceba i xampinyons

SOPAR RECOMANAT

24

MIGDIA
Macarrons integrals amb tomàquet · Halibut
(PEIX) amb patata i ceba potxada Amanida

SOPAR RECOMANAT

4

MIGDIA
Amanida de pasta amb gall d'indi · Pollastre a
l'orly

SOPAR RECOMANAT

11

MIGDIA
Festiu

SOPAR RECOMANAT

18

MIGDIA
Arròs integral amb tomàquet · Truita de
carbassó Amanida

SOPAR RECOMANAT

25

MIGDIA
Bròquil amb patata · Mandonguilles a la
jardineria

SOPAR RECOMANAT



*Ingredients des de l'origen,
honestat i compromís
per a una bona alimentació*



GUMEN