MENÚ SETEMBRE 2026

ESPECIAL AL·LÈRGIA LLET I DERIVATS

Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
	8 de setembre	9 de setembre	10 de setembre	11 de setembre
	ARRÒS AMB TOMÀQUET	AMANIDA DE CIGRONS	CREMA DE VERDURES	
	arròs i tomàquet triturat	*cigrons, tomàquet i olives*	*ceba, carabassó, porro, pastanaga, carabassa i brou de verdures*	
	AMANIDA D'OU DUR i FORMATGE	PIT DE GALL DINDI AMB PASTANAGA RATLLADA	MAIRA A L'ANDALUSSA AMB ENCIAM	
	ou dur, enciam,cogombre, blat de moro, formatge fresc sense lactosa i olives	*gall dindi i pastanaga*	*maira, farina de blat i enciam*	
	IOGURT NATURAL SENSE LACTOSA	FRUITA DEL TEMPS	FRUITA DEL TEMPS	
14 de setembre	15 de setembre	16 de setembre	17 de setembre	18 de setembre
HUMMUS DE CIGRONS AMB BASTONETS DE PA	AMANIDA D'ESTIU	LLENTIES ESTOFADES	VICHYSSOISSE	**L'EMPORDÀ** ARRÒS A LA CASSOLA
cigrons, all, llimona, oli d'oliva, tahina i bastonets de pa	*patata, tomàquet, pebrot verd, ceba i olives*	*llentia verdina, ceba, all, porro, pebrot vermell, tomàquet natural i pastanaga*	*porro, ceba, patata i brou de verdures*	*arròs ,ceba, tomàquet, porro i costelles de porc*
FIDEUÀ VEGETAL	LLUÇ AL FORN AMB PÈSOLS I COGOMBRE AMANIT	***ACOMPANYAMENT*** AMANIDA CAPRESE	REMENAT D'OU AMB ESPÀRRECS DE MARGE	***ACOMPANYAMENT*** AMANIDA VARIADA AMB POMA I PIPES
fideus integrals, pastanaga, porro, ceba, all, tomàquet natural i pebrot vermell	*lluç, pèsols, ceba, all i cogombre*	*tomàquet natural, formatge sense lactosa, alfàbrega i olives*	*ou liquid pasteuritzat i espàrrecs de marge*	*enciam romà, tomàquet, cogombre, pastanaga ,olives, poma i pipes*
FRUITA DEL TEMPS	FRUITA DEL TEMPS	FRUITA DEL TEMPS	FRUITA DEL TEMPS	IOGURT NATURAL SENSE LACTOSA
21 de setembre	22 de setembre	23 de setembre	24 de setembre	25 de setembre
LLENTIES ESTOFADES	ARRÒS SALTEJAT AMB VERDURES I SOJA	ESPIRALS AMB ALFÀBREGA		BRÒQUIL AMB PATATA BULLIDA
llentia verdina, ceba, all, porro, pebrot vermell, tomàquet natural i pastanaga	*arròs integral, ceba, pastanaga, mongeta verda, col, carabassó, salsa de soja i oli de sèsam*	*pasta seca, alfàbrega i oli d'oliva*		*bròquil i patata*
ACOMPANYAMENT AMANIDA VERDA	TRUITA DE CARABASSÓ AMB ENCIAM	HAMBURGUESA MIXTA AMB PÈSOLS		VERAT AL FORN AMB PASTANAGA RATLLADA
variat d'enciams, cogombre, tomàquet, ceba i olives	*ou pasteuritzat, carabassó i enciam*	*carn de porc, vedella i pèsols*		*verat, ceba, all, julivert i pastanaga*
FRUITA DEL TEMPS	IOGURT NATURAL SENSE LACTOSA	FRUITA DEL TEMPS		FRUITA DEL TEMPS
28 de setembre	29 de setembre	30 de setembre		
GAZPATXO	BLEDES AMB PATATES	EMPEDRAT DE CIGRONS		
tomàquet natural, all, ceba, pebrot verd, pebrot vermell, cogombre, oli d'oliva verge, sal i vinagre de vi	*bledes i patates*	*cigrons, tomàquet, olives, pebrot vermell i pebrot verd*		
ESTOFAT DE LLENTIES AMB ARRÒS	POLLASTRE A LA PLANXA AMB AMANIDA	REMENAT D'OU AMB XAMPINYONS		
llentia pardina, ceba, all, porro, pebrot vermell, tomàquet natural ,pastanaga i arròs	*pollastre, enciam iceberg i pastanaga*	*ou liquid pasteuritzat i xampinyons*		
FRUITA DEL TEMPS	IOGURT NATURAL SENSE LACTOSA	FRUITA DEL TEMPS		

Menú vegà

VEGAN

Producte ecològic i de proximitat

km.0 fet al costat de casa

ECO

Producte integral



Dia especial Joan Miró



S'ofereix pa integral en cada àpat

L'oli per amanir és d'oliva verge i per cuinar oli d'oliva

Dr. Cristian Didier Hernández
Dietista - Nutricionista
Col: CAT000694

Disanta Nutrición SL
Alcalde Porqueras 74
25006 Lleida