MENÚ SETEMBRE 2026

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 i olives	*gall dindi i pastanaga*	*maira, farina de blat i enciam*	
	IOGURT NATURAL	FRUITA DEL TEMPS	FRUITA DEL TEMPS	
		I PER SOPAR...		
	Verdures u hortalisses crues + llegum (mongeta blanca, pèsols) + carn blanca	*Cereals integrals amb hortalisses i peix blau*	*Farines integrals amb mescla variada de diferents tipus de vegetals de temporada amb tonyina o tofu, ous*	
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, 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
		I PER SOPAR...		
Hortalisses (crues) + carn blanca (pollastre o gall dindi, conill) + cereal integral (pa)	*Verdures u hortalisses crues + llegum (mongeta blanca, pèsols) + opcional (opcions proteics como tonyina, tofu)*	*Cereals integrals amb hortalizas i peix blau*	*Cruciferas (col, bròquil, coliflor) amb tubèrcul o cereals integrals o blancs + ous o carn vermella*	*Hortalisses (crues o cuites) + carn blanca + pseudo cereal (quinoa, pa de civada o kamut o espelta)*
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	FRUITA DEL TEMPS		FRUITA DEL TEMPS
		I PER SOPAR...		
Hortalisses (crues o cuites) + ous + cereal integral (pa)	*Llegums amb verdures i carn blanca o proteïnes vegetals com tofu*	*Cereals integrals amb Hortalisses i peix blau*		*Cereals integrals amb verdures i carn vermella*
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	FRUITA DEL TEMPS		
		I PER SOPAR...		
Cereals integrals amb hortalisses i peix blau	*Verdures triturades o senceres de temporada + ous (gallina o guatlla) + cereal integral (arròs o quinoa)*	*Cereals integrals amb verdures i carn vermella*		

Menú vegà

VEGAN

Producte ecològic i de proximitat

km.0 fet al costat de casa

ECO

Producte integral



Dia especial Joan Miró



Dr. Cristian Didier Hernández
Dietista - Nutricionista
Col: CAT000694

S'ofereix pa integral en cada àpat

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

Disanta Nutrición SL
Alcalde Porqueras 74
25006 Lleida