



Menú de 12 de octubre a 16 de octubre de 2026	
Dilluns	Festa
Dimarts	Aguiat de lleties (1) Seitons en tempura amb ensalada de tomàtiga i blat de les índies Suggestiment sopar: Pollastre torrat amb arròs i xampinyons. Fruita
Dimecres	Pasta integral a la carbonara amb pollastre (1, 3) Pollastre a l'ast amb ensalada de lletuga i pinya (1, 4) Fruita del temps Suggestiment sopar: Ous torrats amb samfaina i pa integral. Fruita
Dijous	Crema de carabassó Llom de porc rostit amb verdura i patates Fruita del temps Suggestiment sopar: Peix al forn amb verdures i moniato. Fruita
Divendres	Ensalada verda amb ou bullit (3) Ciurons amb salsa de tomàtiga i arròs Iogurt (7) Suggestiment sopar: Ensalada. Pizza de pernil i formatge. Fruita
Els recordam que la nostra cuina és casolana i de mercat. Els possibles canvis que hi pugui haver en el menú seran a conseqüència de la manca de productes en el mercat.	

Menú de 12 de octubre a 16 de octubre de 2026	
Lunes	Fiesta
Martes	Guiso de lentejas (1) Boquerones en tempura con ensalada de tomate y maíz Fruta del tiempo Sugerencia cena: Pollo a la plancha con arroz y champiñones. Fruta
Miércoles	Pasta integral a la carbonara con pollo (1, 3) Pollo al ast con ensalada de lechuga y piña (1, 4) Fruta del tiempo Sugerencia cena: Huevos a la plancha con pisto y pan integral. Fruta
Jueves	Crema de calabacín Lomo de cerdo asado con verdura y patatas Fruta del tiempo Sugerencia cena: Pescado al horno con verduras y boniato. Fruta
Viernes	Ensalada verde con huevo (3) Garbanzos con salsa de tomate y arroz Yogur (7) Sugerencia cena: Ensalada. Pizza de jamón y queso. Fruta
Les recordamos que nuestra cocina es casera y de mercado. Los posibles cambios que pueda sufrir nuestro menú serán consecuencia de la falta de producto en el mercado.	

Menu from the 12 th of October to the 16 th of October 2026	
Monday	Holiday
Tuesday	Lentil stew (1) Tempura style anchovies with tomato and corn salad Fruit Dinner suggestions: Grilled chicken with rice and mushrooms. Fruit
Wednesday	Carbonara style integral noodles with chicken (1, 3) Baked chicken with lettuce and pineapple salad (1, 4) Fruit Dinner suggestions: Grilled egg with ratatouille and integral bread. Fruit
Thursday	Cream of zucchini soup Baked pork loin with vegetables and potatoes Fruit Dinner suggestions: Baked fish with vegetables and sweet potato. Fruit
Friday	Green salad with boiled egg (3) Chickpea with tomato sauce and rice Yogurt (7) Dinner suggestions: Salad. Pizza of ham and cheese. Fruit
We remind you that our cooking is homemade with fresh ingredients. Any possible changes will be due to the lack of the product in the market.	

ALÉRGENOS													
1- Gluten	2- Crustáceos	3- Huevos	4- Pescados	5- Cacahuetes	6- Soja	7- Lácteos	8- Frutos secos	9- Apio	10- Mostaza	11- Sésamo	12- Sulfitos	13- Altramuces	14- Moluscos