



**Teca
&
Xerínola**

Setembre 2025

Menú Cassià Costal No ou no lactosa no gluten



Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
1	2	3	4	5
8 Espaguetis s/ou i gluten amb tomata i formatge s/lactosa Croquetes casolanes s/ou i gluten amb tomata amanida Fruita	9 Pèsols amb patata Carn a la planxa amb enciam i olives logurt s/lactosa	10 Arròs amb verdures saltades i tomata Salmó al forn amb ceba Fruita	FESTIU	12 Bròquil verd amb patata Hamburguesa de vedella ECO a la planxa amb tomata amanida Fruita
15 Arròs amb tomata Brunyols de bacallà s/ou i gluten amb tomata amanida Fruita	16 Crema de pastanaga ECO Cap de llom a la planxa amb enciam i pastanaga Fruita	17 Cigrons guisats Maire arrebossada s/ou i gluten amb enciam i blat de moro logurt s/lactosa		19 Amanida Russa Pollastre al forn Fruita
22 Patata, Mongeta verda i pastanaga Mandonguilles guisades Fruita	23 Crema de carbassa ECO Llenties guisades Fruita	24 Espaguetis s/ou i gluten amb xampinyons saltats amb ceba i formatge s/lactosa Contracuixa de pollastre a la planxa amb tomata amanida logurt s/lactosa	25 Arròs amb pollastre i ceba Filet de lluç al forn amb salsa marinera Fruita	26 Espirals s/ou i gluten amb tomata i formatge Carn a la planxa amb enciam i olives Fruita
29 Pèsols amb patata Contracuixa de pollastre la planxa amb enciam i olives logurt s/lactosa	30 Espaguetis s/ou i gluten amb tomata i formatge s/lactosa Carn a la planxa amb enciam i pastanaga Fruita	1	2	3
6	7	Menú revisat per la dietista Emma Brugué Pascual. Diplomada en Nutrició Humana i Dietètica. Nº col: CAT000016		

