



PARE MANYANET – JESÚS, MARIA I JOSEP

MENÚ BASAL – SETEMBRE 2026

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
	<u>1</u>	<u>2</u>	<u>3</u>	<u>4</u>
<u>7</u>	<u>8</u> Arròs vaporitzat amb tomàquet Croquetes de rostit Amanida d'enciam, pastanaga i blat de moro Fruita de temporada	<u>9</u> Amanida russa Pollastre a l'allet Amanida de tomàquet i olives Fruita de temporada	<u>10</u> Cuscús amb verdures Bacallà al forn Amanida d'enciam i cogombre logurt natural sense sucres afegits	<u>11</u> FESTA
<u>14</u> Crema de pastanaga Pollastre a la llimona amb patata al forn Fruita de temporada	<u>15</u> Amanida de lleties Hamburguesa vegetal amb patata Amanida de tomàquet i olives Fruita de temporada	<u>16</u> Arròs vaporitzat thai Salmó al papillot de verdures Fruita de temporada	<u>17</u> Bròquil amb patata Gall d'indi saltejat Amanida d'enciam i olives logurt natural sense sucres afegits	<u>18</u> Macarrons integrals amb tomàquet Truita a la francesa Amanida d'enciam i cogombre Fruita de temporada
<u>21</u> Mongeta tendra amb patata Hamburguesa mixta (vedella, porc) Amanida d'enciam i olives Fruita de temporada	<u>22</u> Minestra de verdures Espaguetis amb bolonyesa vegetal de lleties Fruita de temporada	<u>23</u> Cígrons saltats amb verdures (sense bacó) Pollastre a la planxa amb patata al forn Amanida de tomàquet i olives Fruita de temporada	<u>24</u> FESTA	<u>25</u> Amanida de pasta integral ecològica Truita a la francesa amb carbassó al forn Fruita de temporada
<u>28</u> Fideuà amb verdures Lluç a la planxa Amanida de tomàquet i olives Fruita de temporada	<u>29</u> Crema de carbassó i patata Pollastre al forn Amanida d'enciam i cogombre Fruita de temporada	<u>30</u> Empedrat de cígrons Truita de patata Amanida de tomàquet i olives Fruita de temporada		

OBSERVACIONS:

S'ofereix diàriament pa blanc i pa integral.

Els macarrons són integrals, els espaguetis i els espirals són integrals i d'origen ecològic. La pasta de sopa és d'origen ecològic.

L'arròs utilitzat és vaporitzat. S'ofereixen almenys quatre racions mensuals d'arròs o pasta integral.

Aquest menú ha estat revisat per Gema Oña, dietista col·legiada núm. CAT/00719.



PARE MANYANET – JESÚS, MARIA I JOSEP

MENÚ SENSE FRUITS SECS NI LLEGUMS – SETEMBRE 2026

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
	1	2	3	4
7	8 Arròs vaporitzat amb tomàquet Croquetes de rostit (Sense traces de fruits secs) Amanida d'enciam, pastanaga i blat de moro Fruita de temporada	9 Amanida russa (Sense pèsols) Pollastre a l'allet Amanida de tomàquet i olives Fruita de temporada	10 Cuscús amb verdures Bacallà al forn Amanida d'enciam i cogombre logurt natural sense sucres afegits	11 FESTA
14 Crema de pastanaga Pollastre a la llimona amb patata al forn Fruita de temporada	15 Amanida de patates Hamburguesa vegetal (Sense llegums ni traces de fruits secs) Amanida de tomàquet i olives Fruita de temporada	16 Arròs vaporitzat thai Salmó al papillot de verdures (Sense pèsols) Fruita de temporada	17 Bròquil amb patata Gall d'indi saltejat Amanida d'enciam i olives logurt natural sense sucres afegits	18 Macarrons integrals amb tomàquet Truita a la francesa Amanida d'enciam i cogombre Fruita de temporada
21 Mongeta tendra amb patata Llom a la planxa Amanida d'enciam i olives Fruita de temporada	22 Minestra de verdures (Sense pèsols) Espaguetis amb bolonyesa vegetal de seità Fruita de temporada	23 Patata guisada amb verdura (sense pèsols) Pollastre a la planxa Amanida de tomàquet i olives Fruita de temporada	24 FESTA	25 Amanida de pasta integral ecològica Truita a la francesa amb carbassó al forn Fruita de temporada
28 Fideuà amb verdures Lluç a la planxa Amanida de tomàquet i olives Fruita de temporada	29 Crema de carbassó i patata Pollastre al forn Amanida d'enciam i cogombre Fruita de temporada	30 Amanida de patata Truita francesa Amanida de tomàquet i olives Fruita de temporada		

OBSERVACIONS:

S'ofereix diàriament pa blanc i pa integral.

Els macarrons són integrals, els espaguetis i els espirals són integrals i d'origen ecològic. La pasta de sopa és d'origen ecològic.

L'arròs utilitzat és vaporitzat. S'ofereixen almenys quatre racions mensuals d'arròs o pasta integral.

Aquest menú ha estat revisat per Gema Oña, dietista col·legiada núm. CAT/00719.

PARE MANYANET – JESÚS, MARIA I JOSEP

MENÚ SENSE FRUITS SECS, MARISC – SETEMBRE 2026

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
	1	2	3	4
7	8 Arròs vaporitzat amb tomàquet Croquetes de rostit (Sense traces de fruits secs) Amanida d'enciam, pastanaga i blat de moro Fruita de temporada	9 Amanida russa Pollastre a l'allet Amanida de tomàquet i olives Fruita de temporada	10 Cuscús amb verdures Bacallà al forn Amanida d'enciam i cogombre logurt natural sense sucres afegits	11 FESTA
14 Crema de pastanaga Pollastre a la llimona amb patata al forn Fruita de temporada	15 Amanida de lleties Hamburguesa vegetal amb patates (Sense traces de fruits secs) Amanida de tomàquet i olives Fruita de temporada	16 Arròs vaporitzat thai Salmó al papillot de verdures Fruita de temporada	17 Bròquil amb patata Gall d'indi saltejat Amanida d'enciam i olives logurt natural sense sucres afegits	18 Macarrons integrals amb tomàquet Truita a la francesa Amanida d'enciam i cogombre Fruita de temporada
21 Mongeta tendra amb patata Hamburguesa mixta (vedella, porc) Amanida d'enciam i olives Fruita de temporada	22 Minestra de verdures Espaguetis amb bolonyesa vegetal de lleties Fruita de temporada	23 Cigrons saltats amb verdures (sense bacó) Pollastre a la planxa Amanida de tomàquet i olives Fruita de temporada	24 FESTA	25 Amanida de pasta integral ecològica Truita a la francesa amb carbassó al forn Fruita de temporada
28 Fideuà amb verdures Luç a la planxa Amanida de tomàquet i olives Fruita de temporada	29 Crema de carbassó i patata Pollastre al forn Amanida d'enciam i cogombre Fruita de temporada	30 Empedrat de cigrons Truita de patata Amanida de tomàquet i olives Fruita de temporada		

OBSERVACIONS:

S'ofereix diàriament pa blanc i pa integral.

Els macarrons són integrals, els espaguetis i els espirals són integrals i d'origen ecològic. La pasta de sopa és d'origen ecològic.

L'arròs utilitzat és vaporitzat. S'ofereixen almenys quatre racions mensuals d'arròs o pasta integral.

Aquest menú ha estat revisat per Cema Oña, dietista col·legiada núm. CAT/00719.



PARE MANYANET – JESÚS, MARIA I JOSEP

MENÚ SENSE FRUITS SECS, SÈSAM NI ESPINACS – SETEMBRE 2026

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
	1	2	3	4
7	8 Arròs vaporitzat amb tomàquet Croquetes de rostit (Sense traces de fruits secs) Amanida d'enciam, pastanaga i blat de moro Fruita de temporada	9 Amanida russa Pollastre a l'allet Amanida de tomàquet i olives Fruita de temporada	10 Cuscús amb verdures Bacallà al forn Amanida d'enciam i cogombre logurt natural sense sucres afegits	11 FESTA
14 Crema de pastanaga Pollastre a la llimona amb patata al forn Fruita de temporada	15 Amanida de llenties Hamburguesa vegetal amb patates (Sense traces de fruits secs) Amanida de tomàquet i olives Fruita de temporada	16 Arròs vaporitzat thai Salmó al papillot de verdures Fruita de temporada	17 Bròquil amb patata Gall d'indi saltejat Amanida d'enciam i olives logurt natural sense sucres afegits	18 Macarrons integrals amb tomàquet Truita a la francesa Amanida d'enciam i cogombre Fruita de temporada
21 Mongeta tendra amb patata Hamburguesa mixta (vedella, porc) Amanida d'enciam i olives Fruita de temporada	22 Minestra de verdures Espaguetis amb bolonyesa vegetal de llenties Fruita de temporada	23 Cigrons saltats amb verdures (sense bacó) Pollastre a la planxa Amanida de tomàquet i olives Fruita de temporada	24 FESTA	25 Amanida de pasta integral ecològica Truita a la francesa amb carbassó al forn Fruita de temporada
28 Fideuà amb verdures Luç a la planxa Amanida de tomàquet i olives Fruita de temporada	29 Crema de carbassó i patata Pollastre al forn Amanida d'enciam i cogombre Fruita de temporada	30 Empedrat de cigrons Truita de patata Amanida de tomàquet i olives Fruita de temporada		

OBSERVACIONS:

S'ofereix diàriament pa blanc i pa integral.

Els macarrons són integrals, els espaguetis i els espirals són integrals i d'origen ecològic. La pasta de sopa és d'origen ecològic.

L'arròs utilitzat és vaporitzat. S'ofereixen almenys quatre racions mensuals d'arròs o pasta integral.

Aquest menú ha estat revisat per Cema Oña, dietista col·legiada núm. CAT/00719.



PARE MANYANET – JESÚS, MARIA I JOSEP

MENÚ SENSE LACTOSA – SETEMBRE 2026

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
	1	2	3	4
7	8 Arròs vaporitzat amb tomàquet Truita a la francesa Amanida d'enciam, pastanaga i blat de moro Fruita de temporada	9 Amanida russa Pollastre a l'allet Amanida de tomàquet i olives Fruita de temporada	10 Cuscús amb verdures Bacallà al forn Amanida d'enciam i cogombre logurt natural sense lactosa	11 FESTA
14 Crema de pastanaga Pollastre a la llimona amb patata al forn Fruita de temporada	15 Amanida de lletlies (sense formatge) Hamburguesa vegetal amb patata Amanida de tomàquet i olives Fruita de temporada	16 Arròs vaporitzat thai Salmó al papillot de verdures Fruita de temporada	17 Bròquil amb patata Gall d'indi saltejat Amanida d'enciam i olives logurt natural sense lactosa	18 Macarrons integrals amb tomàquet sense formatge Truita a la francesa Amanida d'enciam i cogombre Fruita de temporada
21 Mongeta tendra amb patata Hamburguesa mixta (vedella, porc) Amanida d'enciam i olives Fruita de temporada	22 Minestra de verdures Espaguetis amb bolonyesa vegetal de lletlies sense formatge Fruita de temporada	23 Cigrons saltats amb verdures (sense bacó) Pollastre a la planxa amb patata al forn Amanida de tomàquet i olives Fruita de temporada	24 FESTA	25 Amanida de pasta integral ecològica Truita a la francesa amb carbassó al forn Fruita de temporada
28 Fideuà amb verdures Lluç a la planxa Amanida de tomàquet i olives Fruita de temporada	29 Crema de carbassó i patata Pollastre al forn Amanida d'enciam i cogombre Fruita de temporada	30 Empedrat de cigrons Truita de patata Amanida de tomàquet i olives Fruita de temporada		

OBSERVACIONS:

S'ofereix diàriament pa blanc i pa integral.
Els macarrons són integrals, els espaguetis i els espirals són integrals i d'origen ecològic. La pasta de sopa és d'origen ecològic.
L'arròs utilitzat és vaporitzat. S'ofereixen almenys quatre racions mensuals d'arròs o pasta integral.
Aquest menú ha estat revisat per Gema Oña, dietista col·legiada núm. CAT/00719.

PARE MANYANET – JESÚS, MARIA I JOSEP

MENÚ SENSE GLUTEN – SETEMBRE 2026

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
	1	2	3	4
7	8 Arròs vaporitzat amb tomàquet Croquetes de rostit sense gluten Amanida d'enciam, pastanaga i blat de moro Fruita de temporada	9 Amanida russa Pollastre a l'allet Amanida de tomàquet i olives Fruita de temporada	10 Cuscús sense gluten amb verdures Bacallà al forn Amanida d'enciam i cogombre logurt natural sense sucres afegits	11 FESTA
14 Crema de pastanaga Pollastre a la llimona amb patata al forn Fruita de temporada	15 Amanida de lleties Hamburguesa vegetal amb patata Amanida de tomàquet i olives Fruita de temporada	16 Arròs vaporitzat thai Salmó al papillot de verdures Fruita de temporada	17 Bròquil amb patata Gall d'indi saltejat Amanida d'enciam i olives logurt natural sense sucres afegits	18 Macarrons integrals sense gluten amb tomàquet Truita a la francesa Amanida d'enciam i cogombre Fruita de temporada
21 Mongeta tendra amb patata Hamburguesa mixta (vedella, porc) Amanida d'enciam i olives Fruita de temporada	22 Minestra de verdures Espaguetis integrals sense gluten amb bolonyesa vegetal de lleties Fruita de temporada	23 Cigrons saltats amb verdures (sense bacó) Pollastre a la planxa amb patata al forn Amanida de tomàquet i olives Fruita de temporada	24 FESTA	25 Amanida de pasta integral sense gluten ecològica Truita a la francesa amb carbassó al forn Fruita de temporada
28 Fideuà sense gluten amb verdures Lluç a la planxa Amanida de tomàquet i olives Fruita de temporada	29 Crema de carbassó i patata Pollastre al forn Amanida d'enciam i cogombre Fruita de temporada	30 Empedrat de cigrons Truita de patata Amanida de tomàquet i olives Fruita de temporada		

OBSERVACIONS:

S'ofereix diàriament pa blanc i pa integral.

Els macarrons són integrals, els espaguetis i els espirals són integrals i d'origen ecològic. La pasta de sopa és d'origen ecològic.

L'arròs utilitzat és vaporitzat. S'ofereixen almenys quatre racions mensuals d'arròs o pasta integral.

Aquest menú ha estat revisat per Cema Oña, dietista col·legiada núm. CAT/00719.



PARE MANYANET – JESÚS, MARIA I JOSEP

MENÚ SENSE GLUTEN, GLUTAMAT MONOSÒDIC, CARN VERMELLA – SETEMBRE 2026

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
	1	2	3	4
7	8 Arròs vaporitzat amb tomàquet Croquetes de pollastre sense gluten Amanida d'enciam, pastanaga i blat de moro Fruita de temporada	9 Amanida russa Pollastre a l'allet Amanida de tomàquet i olives Fruita de temporada	10 Cuscús sense gluten amb verdures Bacallà al forn Amanida d'enciam i cogombre logurt natural sense sucres afegits	11 FESTA
14 Crema de pastanaga Pollastre a la llimona amb patata al forn Fruita de temporada	15 Amanida de lleties Hamburguesa vegetal amb patata Amanida de tomàquet i olives Fruita de temporada	16 Arròs vaporitzat thai Salmó al papillot de verdures Fruita de temporada	17 Bròquil amb patata Gall d'indi saltejat Amanida d'enciam i olives logurt natural sense sucres afegits	18 Macarrons integrals sense gluten amb tomàquet Truita a la francesa Amanida d'enciam i cogombre Fruita de temporada
21 Mongeta tendra amb patata Hamburguesa de pollastre (sense gluten) Amanida d'enciam i olives Fruita de temporada	22 Minestra de verdures Espaguetis integrals sense gluten amb bolonyesa vegetal de lleties Fruita de temporada	23 Cigrons saltats amb verdures (sense bacó) Pollastre a la planxa amb patata al forn Amanida de tomàquet i olives Fruita de temporada	24 FESTA	25 Amanida de pasta integral sense gluten ecològica Truita a la francesa amb carbassó al forn Fruita de temporada
28 Fideuà sense gluten amb verdures Lluç a la planxa Amanida de tomàquet i olives Fruita de temporada	29 Crema de carbassó i patata Pollastre al forn Amanida d'enciam i cogombre Fruita de temporada	30 Empedrat de cigrons Truita de patata Amanida de tomàquet i olives Fruita de temporada		

OBSERVACIONS:

S'ofereix diàriament pa blanc i pa integral.
Els macarrons són integrals, els espaguetis i els espirals són integrals i d'origen ecològic. La pasta de sopa és d'origen ecològic.
L'arròs utilitzat és vaporitzat. S'ofereixen almenys quatre racions mensuals d'arròs o pasta integral.
Aquest menú ha estat revisat per Cema Oña, dietista col·legiada núm. CAT/00719.



PARE MANYANET – JESÚS, MARIA I JOSEP

MENÚ SENSE MARISC – SETEMBRE 2026

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
	1	2	3	4
7	8 Arròs vaporitzat amb tomàquet Croquetes de rostit Amanida d'enciam, pastanaga i blat de moro Fruita de temporada	9 Amanida russa Pollastre a l'allet Amanida de tomàquet i olives Fruita de temporada	10 Cuscús amb verdures Bacallà al forn Amanida d'enciam i cogombre logurt natural sense sucres afegits	11 FESTA
14 Crema de pastanaga Pollastre a la llimona amb patata al forn Fruita de temporada	15 Amanida de llenties Hamburguesa vegetal amb patates Amanida de tomàquet i olives Fruita de temporada	16 Arròs vaporitzat thai Salmó al papillot de verdures Fruita de temporada	17 Bròquil amb patata Gall d'indi saltejat Amanida d'enciam i olives logurt natural sense sucres afegits	18 Macarrons integrals amb tomàquet Truita a la francesa Amanida d'enciam i cogombre Fruita de temporada
21 Mongeta tendra amb patata Hamburguesa mixta (vedella, porc) Amanida d'enciam i olives Fruita de temporada	22 Minestra de verdures Espaguetis amb bolonyesa vegetal de llenties Fruita de temporada	23 Cigrons saltats amb verdures (sense bacó) Pollastre a la planxa Amanida de tomàquet i olives Fruita de temporada	24 FESTA	25 Amanida de pasta integral ecològica Truita a la francesa amb carbassó al forn Fruita de temporada
28 Fideuà amb verdures Luç a la planxa Amanida de tomàquet i olives Fruita de temporada	29 Crema de carbassó i patata Pollastre al forn Amanida d'enciam i cogombre Fruita de temporada	30 Empedrat de cigrons Truita de patata Amanida de tomàquet i olives Fruita de temporada		

OBSERVACIONS:

S'ofereix diàriament pa blanc i pa integral.

Els macarrons són integrals, els espaguetis i els espirals són integrals i d'origen ecològic. La pasta de sopa és d'origen ecològic.

L'arròs utilitzat és vaporitzat. S'ofereixen almenys quatre racions mensuals d'arròs o pasta integral.

Aquest menú ha estat revisat per Gema Oña, dietista col·legiada núm. CAT/00719.



PARE MANYANET – JESÚS, MARIA I JOSEP

MENÚ SENSE MOSTASSA – SETEMBRE 2026

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
	1	2	3	4
7	8 Arròs vaporitzat amb tomàquet Croquetes de rostit Amanida d'enciam, pastanaga i blat de moro Fruita de temporada	9 Amanida russa Pollastre a l'allet Amanida de tomàquet i olives Fruita de temporada	10 Cuscús amb verdures Bacallà al forn Amanida d'enciam i cogombre logurt natural sense sucres afegits	11 FESTA
14 Crema de pastanaga Pollastre a la llimona amb patata al forn Fruita de temporada	15 Amanida de lleties Hamburguesa vegetal amb patates Amanida de tomàquet i olives Fruita de temporada	16 Arròs vaporitzat thai Salmó al papillot de verdures Fruita de temporada	17 Bròquil amb patata Gall d'indi saltejat Amanida d'enciam i olives logurt natural sense sucres afegits	18 Macarrons integrals amb tomàquet Truita a la francesa Amanida d'enciam i cogombre Fruita de temporada
21 Mongeta tendra amb patata Hamburguesa mixta (vedella, porc) Amanida d'enciam i olives Fruita de temporada	22 Minestra de verdures Espaguetis amb bolonyesa vegetal de lleties Fruita de temporada	23 Cigrons saltats amb verdures (sense bacó) Pollastre a la planxa Amanida de tomàquet i olives Fruita de temporada	24 FESTA	25 Amanida de pasta integral ecològica Truita a la francesa amb carbassó al forn Fruita de temporada
28 Fideuà amb verdures Luç a la planxa Amanida de tomàquet i olives Fruita de temporada	29 Crema de carbassó i patata Pollastre al forn Amanida d'enciam i cogombre Fruita de temporada	30 Empedrat de cigrons Truita de patata Amanida de tomàquet i olives Fruita de temporada		

OBSERVACIONS:

S'ofereix diàriament pa blanc i pa integral.

Els macarrons són integrals, els espaguetis i els espirals són integrals i d'origen ecològic. La pasta de sopa és d'origen ecològic.

L'arròs utilitzat és vaporitzat. S'ofereixen almenys quatre racions mensuals d'arròs o pasta integral.

Aquest menú ha estat revisat per Gema Oña, dietista col·legiada núm. CAT/00719.



PARE MANYANET – JESÚS, MARIA I JOSEP

MENÚ SENSE OU – SETEMBRE 2026

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
	1	2	3	4
7	8 Arròs vaporitzat amb tomàquet Llom a la planxa Amanida d'enciam, pastanaga i blat de moro Fruita de temporada	9 Amanida russa (sense ou ni maionesa) Pollastre a l'allet Amanida de tomàquet i olives Fruita de temporada	10 Cuscús amb verdures Bacallà al forn Amanida d'enciam i cogombre logurt natural sense sucres afegits	11 FESTA
14 Crema de pastanaga Pollastre a la llimona amb patata al forn Fruita de temporada	15 Amanida de llenties Hamburguesa vegetal amb patata Amanida de tomàquet i olives Fruita de temporada	16 Arròs vaporitzat i thai Salmó al papillot de verdures Fruita de temporada	17 Bròquil amb patata Gall d'indi saltejat Amanida d'enciam i olives logurt natural sense sucres afegits	18 Macarrons integrals amb tomàquet Lluç al forn Amanida d'enciam i cogombre Fruita de temporada
21 Mongeta tendra amb patata Hamburguesa mixta (vedella, porc) Amanida d'enciam i olives Fruita de temporada	22 Minestra de verdures Espaguetis amb bolonyesa vegetal de llenties Fruita de temporada	23 Cigrons saltats amb verdures (sense bacó) Pollastre a la planxa amb patata al forn Amanida de tomàquet i olives Fruita de temporada	24	25 Amanida de pasta (sense ou) integral ecològica Salmó amb carbassó al forn Fruita de temporada
28 Fideuà amb verdures Lluç a la planxa Amanida de tomàquet i olives Fruita de temporada	29 Crema de carbassó i patata Pollastre al forn Amanida d'enciam i cogombre Fruita de temporada	30 Empedrat de cigrons (sense ou) Bacallà al forn Amanida de tomàquet i olives Fruita de temporada		

OBSERVACIONS:

S'ofereix diàriament pa blanc i pa integral.
Els macarrons són integrals, els espaguetis i els espirals són integrals i d'origen ecològic. La pasta de sopa és d'origen ecològic.
L'arròs utilitzat és vaporitzat. S'ofereixen almenys quatre racions mensuals d'arròs o pasta integral.
Aquest menú ha estat revisat per Gema Oña, dietista col·legiada núm. CAT/00719.



PARE MANYANET – JESÚS, MARIA I JOSEP

MENÚ SENSE OU NI LACTOSA – SETEMBRE 2026

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
	1	2	3	4
7	8 Arròs vaporitzat amb tomàquet Llom a la planxa Amanida d'enciam, pastanaga i blat de moro Fruita de temporada	9 Amanida russa (sense ou ni maionesa) Pollastre a l'allet Amanida de tomàquet i olives Fruita de temporada	10 Cuscús amb verdures Bacallà al forn Amanida d'enciam i cogombre Iogurt natural sense lactosa	11 FESTA
14 Crema de pastanaga Pollastre a la llimona amb patata al forn Fruita de temporada	15 Amanida de llenties (sense formatge) Hamburguesa vegetal amb patata Amanida de tomàquet i olives Fruita de temporada	16 Arròs vaporitzat i thai Salmó al papillot de verdures Fruita de temporada	17 Bròquil amb patata Gall d'indi saltejat Amanida d'enciam i olives Iogurt natural sense lactosa	18 Macarrons integrals amb tomàquet sense lactosa Lluç al forn Amanida d'enciam i cogombre Fruita de temporada
21 Mongeta tendra amb patata Hamburguesa mixta (vedella, porc) Amanida d'enciam i olives Fruita de temporada	22 Minestra de verdures Espaguetis amb bolonyesa vegetal de llenties sense formatge Fruita de temporada	23 Cigrons saltats amb verdures (sense bacó) Pollastre a la planxa amb patata al forn Amanida de tomàquet i olives Fruita de temporada	24 FESTA	25 Amanida de pasta (sense ou) integral ecològica Salmó amb carbassó al forn Fruita de temporada
28 Fideuà amb verdures Lluç a la planxa Amanida de tomàquet i olives Fruita de temporada	29 Crema de carbassó i patata Pollastre al forn Amanida d'enciam i cogombre Fruita de temporada	30 Empedrat de cigrons (sense ou) Bacallà al forn Amanida de tomàquet i olives Fruita de temporada		

OBSERVACIONS:

S'ofereix diàriament pa blanc i pa integral.

Els macarrons són integrals, els espaguetis i els espirals són integrals i d'origen ecològic. La pasta de sopa és d'origen ecològic.

L'arròs utilitzat és vaporitzat. S'ofereixen almenys quatre racions mensuals d'arròs o pasta integral.

Aquest menú ha estat revisat per Gema Oña, dietista col·legiada núm. CAT/00719.



PARE MANYANET – JESÚS, MARIA I JOSEP

MENÚ SENSE PEIX – SETEMBRE 2026

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
	1	2	3	4
7	8 Arròs vaporitzat amb tomàquet Croquetes de rostit Amanida d'enciam, pastanaga i blat de moro Fruita de temporada	9 Amanida russa Pollastre a l'allet Amanida de tomàquet i olives Fruita de temporada	10 Cuscús amb verdures Truita a la francesa Amanida d'enciam i cogombre logurt natural sense sucres afegits	11 FESTA
14 Crema de pastanaga Pollastre a la llimona amb patata al forn Fruita de temporada	15 Amanida de lleties Hamburguesa vegetal amb patata Amanida de tomàquet i olives Fruita de temporada	16 Arròs vaporitzat thai Llom a la planxa amb verdures Fruita de temporada	17 Bròquil amb patata Gall d'indi saltejat Amanida d'enciam i olives logurt natural sense sucres afegits	18 Macarrons integrals amb tomàquet Truita a la francesa Amanida d'enciam i cogombre Fruita de temporada
21 Mongeta tendra amb patata Hamburguesa mixta (vedella, porc) Amanida d'enciam i olives Fruita de temporada	22 Minestra de verdures Espaguetis amb bolonyesa vegetal de lleties Fruita de temporada	23 Cigrons saltats amb verdures (sense bacó) Pollastre a la planxa amb patata al forn Amanida de tomàquet i olives Fruita de temporada	24 FESTA	25 Amanida de pasta integral ecològica Truita a la francesa amb carbassó al forn Fruita de temporada
28 Fideuà amb verdures Llom a la planxa Amanida de tomàquet i olives Fruita de temporada	29 Crema de carbassó i patata Pollastre al forn Amanida d'enciam i cogombre Fruita de temporada	30 Empedrat de cigrons Truita de patata Amanida de tomàquet i olives Fruita de temporada		

OBSERVACIONS:

S'ofereix diàriament pa blanc i pa integral.

Els macarrons són integrals, els espaguetis i els espirals són integrals i d'origen ecològic. La pasta de sopa és d'origen ecològic.

L'arròs utilitzat és vaporitzat. S'ofereixen almenys quatre racions mensuals d'arròs o pasta integral.

Aquest menú ha estat revisat per Cema Oña, dietista col·legiada núm. CAT/00719.

PARE MANYANET – JESÚS, MARIA I JOSEP

MENÚ SENSE PORC – SETEMBRE 2026

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
	1	2	3	4
7	8 Arròs vaporitzat amb tomàquet Croquetes de peix Amanida d'enciam, pastanaga i blat de moro Fruita de temporada	9 Amanida russa Pollastre a l'allet Amanida de tomàquet i olives Fruita de temporada	10 Cuscús amb verdures Bacallà al forn Amanida d'enciam i cogombre logurt natural sense sucres afegits	11 FESTA
14 Crema de pastanaga Pollastre a la llimona amb patata al forn Fruita de temporada	15 Amanida de lleties Hamburguesa vegetal amb patata Amanida de tomàquet i olives Fruita de temporada	16 Arròs vaporitzat! thai Salmó al papillot de verdures Fruita de temporada	17 Bròquil amb patata Gall d'indi saltejat Amanida d'enciam i olives logurt natural sense sucres afegits	18 Macarrons integrals amb tomàquet Truita a la francesa Amanida d'enciam i cogombre Fruita de temporada
21 Mongeta tendra amb patata Hamburguesa de vedella Amanida d'enciam i olives Fruita de temporada	22 Minestra de verdures Espaguetis amb bolonyesa vegetal de lleties Fruita de temporada	23 Cigrons saltats amb verdures (sense bacó) Pollastre a la planxa amb patata al forn Amanida de tomàquet i olives Fruita de temporada	24 FESTA	25 Amanida de pasta integral ecològica Truita a la francesa amb carbassó al forn Fruita de temporada
28 Fideuà amb verdures Luç a la planxa Amanida de tomàquet i olives Fruita de temporada	29 Crema de carbassó i patata Pollastre al forn Amanida d'enciam i cogombre Fruita de temporada	30 Empedrat de cigrons Truita de patata Amanida de tomàquet i olives Fruita de temporada		

OBSERVACIONS:

S'ofereix diàriament pa blanc i pa integral.

Els macarrons són integrals, els espaguetis i els espirals són integrals i d'origen ecològic. La pasta de sopa és d'origen ecològic.

L'arròs utilitzat és vaporitzat. S'ofereixen almenys quatre racions mensuals d'arròs o pasta integral.

Aquest menú ha estat revisat per Cema Oña, dietista col·legiada núm. CAT/00719.



PARE MANYANET – JESÚS, MARIA I JOSEP

MENÚ SENSE PORC, LLEGUMS, SOJA – SETEMBRE 2026

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
	1	2	3	4
7	8 Arròs vaporitzat amb tomàquet Croquetes de peix Amanida d'enciam, pastanaga i blat de moro Fruita de temporada	9 Amanida russa (sense pèsols) Pollastre a l'allet Amanida de tomàquet i olives Fruita de temporada	10 Cuscús amb verdures Bacallà al forn Amanida d'enciam i cogombre logurt natural sense sucres afegits	11 FESTA
14 Crema de pastanaga Pollastre a la llimona amb patata al forn Fruita de temporada	15 Amanida de patata Hamburguesa vegetal (sense llegum ni soja) Amanida de tomàquet i olives Fruita de temporada	16 Arròs vaporitzat thai Salmó al papillot de verdures Fruita de temporada	17 Bròquil amb patata Gall d'indi saltejat Amanida d'enciam i olives logurt natural sense sucres afegits	18 Macarrons integrals amb tomàquet Truita a la francesa Amanida d'enciam i cogombre Fruita de temporada
21 Mongeta tendra amb patata Hamburguesa de vedella Amanida d'enciam i olives Fruita de temporada	22 Minestra de verdures (sense pèsols) Espaguetis amb bolonyesa vegetal de seità Fruita de temporada	23 Patata guisada amb verdura (sense pèsols) Pollastre a la planxa Amanida de tomàquet i olives Fruita de temporada	24	25 Amanida de pasta integral ecològica Truita a la francesa amb carbassó al forn Fruita de temporada
28 Fideuà amb verdures Luç a la planxa Amanida de tomàquet i olives Fruita de temporada	29 Crema de carbassó i patata Pollastre al forn Amanida d'enciam i cogombre Fruita de temporada	30 Amanida de patata Truita francesa Amanida de tomàquet i olives Fruita de temporada		

OBSERVACIONS:

S'ofereix diàriament pa blanc i pa integral.

Els macarrons són integrals, els espaguetis i els espirals són integrals i d'origen ecològic. La pasta de sopa és d'origen ecològic.

L'arròs utilitzat és vaporitzat. S'ofereixen almenys quatre racions mensuals d'arròs o pasta integral.

Aquest menú ha estat revisat per Cema Oña, dietista col·legiada núm. CAT/00719.



PARE MANYANET – JESÚS, MARIA I JOSEP

MENÚ BASAL SENSE SAL – SETEMBRE 2026

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
	1	2	3	4
7	8 Arròs vaporitzat amb tomàquet (sense sal) Croquetes de rostit (sense sal) Amanida d'enciam, pastanaga i blat de moro (sense sal) Fruita de temporada	9 Amanida russa (sense sal) Pollastre a l'allet (sense sal) Amanida de tomàquet i olives (sense sal) Fruita de temporada	10 Cuscús amb verdures (sense sal) Bacallà al forn (sense sal) Amanida d'enciam i cogombre (sense sal) Iogurt natural sense sucres afegits	11 FESTA
14 Crema de pastanaga (sense sal) Pollastre a la llimona amb patata al forn (sense sal) Fruita de temporada	15 Amanida de llenties (sense sal) Hamburguesa vegetal amb patata (sense sal) Amanida de tomàquet i olives (sense sal) Fruita de temporada	16 Arròs vaporitzat thai (sense sal) Salmó al papillot de verdures (sense sal) Fruita de temporada	17 Bròquil amb patata (sense sal) Gall d'indi saltejat (sense sal) Amanida d'enciam i olives (sense sal) Iogurt natural sense sucres afegits	18 Macarrons integrals amb tomàquet (sense sal) Trita a la francesa (sense sal) Amanida d'enciam i cogombre (sense sal) Fruita de temporada
21 Mongeta tendra amb patata (sense sal) Hamburguesa mixta (vedella, porc) (sense sal) Amanida d'enciam i olives (sense sal) Fruita de temporada	22 Minestra de verdures (sense sal) Espaguëtis amb bolonyesa vegetal de llenties (sense sal) Fruita de temporada	23 Cigrons saltats amb verdures (sense bacó) (sense sal) Pollastre a la planxa amb patata al forn (sense sal) Amanida de tomàquet i olives (sense sal) Fruita de temporada	24 FESTA	25 Amanida de pasta integral ecològica (sense sal) Trita a la francesa amb carbassó al forn (sense sal) Fruita de temporada
28 Fideuà amb verdures (sense sal) Lluç a la planxa (sense sal) Amanida de tomàquet i olives (sense sal) Fruita de temporada	29 Crema de carbassó i patata (sense sal) Pollastre al forn (sense sal) Amanida d'enciam i cogombre (sense sal) Fruita de temporada	30 Empedrat de cigrons (sense sal) Trita de patata (sense sal) Amanida de tomàquet i olives (sense sal) Fruita de temporada		

OBSERVACIONS:

S'ofereix diàriament pa blanc i pa integral.

Els macarrons són integrals, els espaguëtis i els espirals són integrals i d'origen ecològic. La pasta de sopa és d'origen ecològic.

L'arròs utilitzat és vaporitzat. S'ofereixen almenys quatre racions mensuals d'arròs o pasta integral.

Aquest menú ha estat revisat per Gema Oña, dietista col·legiada núm. CAT/00719.

PARE MANYANET – JESÚS, MARIA I JOSEP

MENÚ SENSE PLV, VEDELLA, SOJA – SETEMBRE 2026

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
	1	2	3	4
7	8 Arròs vaporitzat amb tomàquet Trita a la francesa Amanida d'enciam, pastanaga i blat de moro Fruita de temporada	9 Amanida russa Pollastre a l'allet Amanida de tomàquet i olives Fruita de temporada	10 Cuscús amb verdures Bacallà al forn Amanida d'enciam i cogombre Fruita de temporada	11 FESTA
14 Crema de pastanaga Pollastre a la llimona amb patata al forn Fruita de temporada	15 Amanida de lletlies (sense formatge) Hamburguesa vegetal (sense soja) amb patata Amanida de tomàquet i olives Fruita de temporada	16 Arròs vaporitzat amb verdures Salmó al papillot de verdures Fruita de temporada	17 Bròquil amb patata Gall d'indi saltejat Amanida d'enciam i olives Fruita de temporada	18 Macarrons integrals amb tomàquet i sense formatge Trita a la francesa Amanida d'enciam i cogombre Fruita de temporada
21 Mongeta tendra amb patata Hamburguesa de pollastre Amanida d'enciam i olives Fruita de temporada	22 Minestra de verdures Espaguetis amb bolonyesa vegetal de lletlies i sense formatge Fruita de temporada	23 Cigrons saltats amb verdures (sense bacó) Pollastre a la planxa amb patata al forn Amanida de tomàquet i olives Fruita de temporada	24 FESTA	25 Amanida de pasta integral ecològica Trita a la francesa amb carbassó al forn Fruita de temporada
28 Fideuà amb verdures Luç a la planxa Amanida de tomàquet i olives Fruita de temporada	29 Crema de carbassó i patata Pollastre al forn Amanida d'enciam i cogombre Fruita de temporada	30 Empedrat de cigrons Trita de patata Amanida de tomàquet i olives Fruita de temporada		

OBSERVACIONS:

S'ofereix diàriament pa blanc i pa integral.
Els macarrons són integrals, els espaguetis i els espirals són integrals i d'origen ecològic. La pasta de sopa és d'origen ecològic.
L'arròs utilitzat és vaporitzat. S'ofereixen almenys quatre racions mensuals d'arròs o pasta integral.
Aquest menú ha estat revisat per Gema Oña, dietista col·legiada núm. CAT/00719.



PARE MANYANET – JESÚS, MARIA I JOSEP

MENÚ BAIX EN FRUCTOSA – SETEMBRE 2026

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
	1	2	3	4
7	8 Arròs vaporitzat blanc amb oli Llom a la planxa Amanida*	9 Verdura permesa** amb patata Pollastre al forn Amanida*	10 Cuscús amb verdures permeses** Bacallà al forn Amanida*	11 FESTA
14 Crema de verdures permeses** Pollastre amb patata al forn logurt natural sense sucres afegits	15 Amanida de pasta integral ecològica amb verdura permesa** Guisat de seità amb verdures permeses** logurt natural sense sucres afegits	16 Arròs vaporitzat blanc amb oli Salmó al papillot de verdures permeses** logurt natural sense sucres afegits	17 Verdura permesa** amb patata Gall d'indi saltejat Amanida* logurt natural sense sucres afegits	18 Macarrons integrals saltejats amb verdures permeses** Truita a la francesa Amanida* logurt natural sense sucres afegits
21 Verdura permesa** amb patata Hamburguesa mixta (vedella, porc) Amanida*	22 Minestra de verdures permeses** Espaguetis integrals amb bolonyesa vegetal de seità, sense tomàquet logurt natural sense sucres afegits	23 Cuscús amb verdures permeses** Pollastre a la planxa Amanida* logurt natural sense sucres afegits	24 FESTA	25 Amanida de pasta integral ecològica amb verdura permesa** Truita a la francesa amb carbassó al forn
28 Fideuà amb verdures permeses** Lluç a la planxa Amanida*	29 ?	30 Verdura permesa** amb patata Truita a la francesa Amanida*		

OBSERVACIONS:

*Amanida: Enciam, tomàquet (màxim 2 trossos), cogombre i olives.

**EVITAR: Fruita, ceba, porro, pastanaga, blat de moro, pebrot, remolatxa, salsa de tomàquet fregit, llegums.

Aquest menú ha estat revisat per Gema Oña, dietista col·legiada núm. CAT/00



PARE MANYANET – JESÚS, MARIA I JOSEP

MENÚ SENSE CARN – SETEMBRE 2026

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
	1	2	3	4
7	8 Arròs vaporitzat amb tomàquet Croquetes de peix Amanida d'enciam, pastanaga i blat de moro Fruita de temporada	9 Amanida russa Truita a la francesa Amanida de tomàquet i olives Fruita de temporada	10 Cuscús amb verdures Bacallà al forn Amanida d'enciam i cogombre logurt natural sense sucres afegits	11 FESTA
14 Crema de pastanaga Lluça la llimona amb patata al forn Fruita de temporada	15 Amanida de llenties Hamburguesa vegetal amb patata Amanida de tomàquet i olives Fruita de temporada	16 Arròs vaporitzat thai (sense pollastre) Salmó al papillot de verdures Fruita de temporada	17 Bròquil amb patata Rap al forn amb salsa de verdures Amanida d'enciam i olives logurt natural sense sucres afegits	18 Macarrons integrals amb tomàquet Truita a la francesa Amanida d'enciam i cogombre Fruita de temporada
21 Mongeta tendra amb patata Hamburguesa vegetal Amanida d'enciam i olives Fruita de temporada	22 Minestra de verdures Espaguetis integrals amb bolonyesa vegetal de llenties Fruita de temporada	23 Cigrons saltats amb verdures (sense bacó) Salmó a la planxa amb patata al forn Amanida de tomàquet i olives Fruita de temporada	24 FESTA	25 Amanida de pasta integral ecològica Truita a la francesa amb carbassó al forn Fruita de temporada
28 Fideuà amb verdures Lluç a la planxa Amanida de tomàquet i olives Fruita de temporada	29 Crema de carbassó i patata Rap al forn amb salsa de verdures Amanida d'enciam i cogombre Fruita de temporada	30 Empedrat de cigrons Truita de patata Amanida de tomàquet i olives Fruita de temporada		

OBSERVACIONS:

S'ofereix diàriament pa blanc i pa integral.
Els macarrons són integrals, els espaguetis i els espirals són integrals i d'origen ecològic. La pasta de sopa és d'origen ecològic.
L'arròs utilitzat és vaporitzat. S'ofereixen almenys quatre racions mensuals d'arròs o pasta integral.
Aquest menú ha estat revisat per Gema Oña, dietista col·legiada núm. CAT/00719.

PARE MANYANET – JESÚS, MARIA I JOSEP

MENÚ SENSE FRUITS SECS – SETEMBRE 2026

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
	1	2	3	4
7	8 Arròs vaporitzat amb tomàquet Croquetes de rostit (Sense traces de fruits secs) Amanida d'enciam, pastanaga i blat de moro Fruita de temporada	9 Amanida russa Pollastre a l'allet Amanida de tomàquet i olives Fruita de temporada	10 Cuscús amb verdures Bacallà al forn Amanida d'enciam i cogombre logurt natural sense sucres afegits	11 FESTA
14 Crema de pastanaga Pollastre a la llimona amb patata al forn Fruita de temporada	15 Amanida de lleties Hamburguesa vegetal (Sense traces de fruits secs) Amanida de tomàquet i olives Fruita de temporada	16 Arròs vaporitzat thai Salmó al papillot de verdures Fruita de temporada	17 Bròquil amb patata Gall d'indi saltejat Amanida d'enciam i olives logurt natural sense sucres afegits	18 Macarrons integrals amb tomàquet Truita a la francesa Amanida d'enciam i cogombre Fruita de temporada
21 Mongeta tendra amb patata Hamburguesa mixta (vedella, porc) Amanida d'enciam i olives Fruita de temporada	22 Minestra de verdures Espaguetis amb bolonyesa vegetal de lleties Fruita de temporada	23 Cigrons saltats amb verdures (sense bacó) Pollastre a la planxa Amanida de tomàquet i olives Fruita de temporada	24 FESTA	25 Amanida de pasta integral ecològica Truita a la francesa amb carbassó al forn Fruita de temporada
28 Fideuà amb verdures Luç a la planxa Amanida de tomàquet i olives Fruita de temporada	29 Crema de carbassó i patata Pollastre al forn Amanida d'enciam i cogombre Fruita de temporada	30 Empedrat de cigrons Truita de patata Amanida de tomàquet i olives Fruita de temporada		

OBSERVACIONS:

S'ofereix diàriament pa blanc i pa integral.

Els macarrons són integrals, els espaguetis i els espirals són integrals i d'origen ecològic. La pasta de sopa és d'origen ecològic.

L'arròs utilitzat és vaporitzat. S'ofereixen almenys quatre racions mensuals d'arròs o pasta integral.

Aquest menú ha estat revisat per Gema Oña, dietista col·legiada núm. CAT/00719.