

# Menjars Aguilar Artigues S.L Menú Setembre 2022

<p><b>Dietista-nutricionista: Maria Blanquer Genovard</b> Col núm. CAT000056</p> <p>Tots el nostres menús inclouen <b>pa</b> i aigua, Totes les nostres ensalades estan amanides amb <b>oli d'oliva verge extra</b> premat amb fred i cuinem alternat oli d'oliva i oli de gira-sol alto oleic.</p> <p><b>Producte de temporada</b> <b>Producte de proximitat</b> <b>Plat tradicional de les Illes Balears</b> <b>Producte ecològic</b></p>	<b>Alergens</b>		<b>Dijous 1</b>	<b>Divendres 2</b>
	<p>1-Gluten 2-Llet, lactis 3-Ous 4-Peix 5-Marisc 6-Fruita seca 7-Api</p>	<p>8-Soja 9-Cacauet 10-Sèsam 11-Mostassa 12-Tramussos 13-Mol·luscs 14-Sulfits</p>	<b>VACANCES D'ESTIU</b>	<b>VACANCES D'ESTIU</b>

<b>Dilluns 5</b>	<b>Dimarts 6</b>	<b>Dimecres 7</b>	<b>Dijous 8</b>	<b>Divendres 9</b>
<b>VACANCES D'ESTIU</b>	<b>VACANCES D'ESTIU</b>	<b>VACANCES D'ESTIU</b>	<b>VACANCES D'ESTIU</b>	<b>VACANCES D'ESTIU</b>

<b>Dilluns 12</b>	<b>Dimarts 13</b>	<b>Dimecres 14</b>	<b>Dijous 15</b>	<b>Divendres 16</b>
<p>Sopa de pinyonet amb brou d'au i <b>verdures</b></p> <p><b>Truita</b> de tonyina amb <b>trempe</b>(tomàtiga, <b>ceba</b> i pebre verd)</p> <p>Fruita del temps</p> <p><b>1,3,4</b></p>	<p>Ciurons cuinats amb <b>verdures</b></p> <p>Cuixetes de pollastre al forn amb <b>ensalada variada</b></p> <p>logurt</p> <p><b>2</b></p>	<p>Amanida d'arròs integral amb xitxeros, pernil dolç, <b>tomàtiga i pastanaga</b></p> <p>Filet de llenguado a la planxa amb <b>verdures i patates</b> al forn</p> <p>Fruita del temps</p> <p><b>4</b></p>	<p>Crema de carabassa amb <b>porro, ceba</b> i coco</p> <p>Pizza casolana amb pernil dolç</p> <p>Fruita del temps</p> <p><b>1,2</b></p>	<p>Cuinat de mongetes blanques</p> <p>Pitera de indiots arrebossada amb <b>ensalada variada</b></p> <p>Fruita del temps</p> <p><b>1,3</b></p>

<b>Dilluns 19</b>	<b>Dimarts 20</b>	<b>Dimecres 21</b>	<b>Dijous 22</b>	<b>Divendres 23</b>
<p>Macarrons integrals amb salsa bolonyesa</p> <p>Mussola al forn amb <b>patates i mongetes tendres</b> al vapor</p> <p>Fruita del temps</p> <p><b>1,4</b></p>	<p>Cuinat de lleties</p> <p>Pitera de pollastre a la planxa amb <b>trempe</b> (tomàtiga, <b>ceba</b> i pebre verd)</p> <p><b>Fruita del temps</b></p>	<p>Arròs integral sec amb <b>verdures</b></p> <p>Truita de patata i ceba amb <b>ensalada variada</b></p> <p>logurt</p> <p><b>2,3</b></p>	<p>Cuinat de ciurons amb <b>verdures</b></p> <p>Salsitxa fresca amb puré patata</p> <p><b>Fruita del temps</b></p> <p><b>2</b></p>	<p>Crema de <b>verdures</b></p> <p>Nuggets de lluç amb <b>ensalada variada i patates</b></p> <p>Fruita del temps</p> <p><b>1,3,4</b></p>

<b>Dilluns 26</b>	<b>Dimarts 27</b>	<b>Dimecres 28</b>	<b>Dijous 29</b>	<b>Divendres 30</b>
<p><b>Arròs brut</b></p> <p>Hamburguesa casolana amb <b>trempe</b></p> <p>Fruita del temps</p> <p><b>3</b></p>	<p>Sopa de estrelletes integrals</p> <p>Raves de calamar a la romana amb <b>ensalada</b></p> <p>logurt</p> <p><b>1,2,3,13</b></p>	<p>Crema de <b>pastanaga, ceba i porro</b></p> <p><b>Aguiat de pilotes i verdures</b></p> <p><b>Fruita del temps</b></p> <p><b>1,3</b></p>	<p>Cuinat de lleties amb <b>verdures</b></p> <p>Truita de formatge amb <b>lletugues variades</b></p> <p>Fruita del temps</p> <p><b>2,3</b></p>	<p>Ensalada de pasta tricolor</p> <p>Pollastre al forn amb puré de <b>patates i verdures</b></p> <p>Fruita del temps</p> <p><b>1,2,3</b></p>