

CAMPDERROS

Octubre - 2026

DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES

1

2

ARRÒS AMB TOMÀQUET I CEBA
TRUITA DE PATATES
ENCIAM I PASTANAGA RATLLADA
IOGURT

ESCUDELLA DE POLLASTRE
CIGRONS SALTATS AMB VERDURES,
LEGUMBRETA I COUS COUS
FRUITA



FISH
REVOLUTION

5

MONGETES TENDRES AMB PATATES I
PASTANAGA
MANDONGUILLES AMB Salsa
FRUITA

6

MONGETES BLANQUES GUISADES AMB
PASTANAGA
TRUITA FRANCESA
ENCIAM I TOMÀQUET
FRUITA

7

CREMA DE PORRO I PATATA
POLLASTRE ROSTIT AMB FARIGOLA EN EL
SEU SUC
ENCIAM I ESPÀRRECS
FRUITA

8

PAELLA AMB VERDURES
FILET DE LLUÇ A LA PLANXA
AMANIDA VERDA AMB ENCIAM,
COGOMBRE I OLIVES
IOGURT

9

MACARRONS INTEGRALS AMB TOMÀQUET I
FORMATGE
CIGRONS AMB VERDURES, COUS-COUS I
OU
FRUITA



12

FESTIU

13

LLENTIES ESTOFADES
TRUITA DE FORMATGE
ENCIAM I BROS
FRUITA

14

CREMA DE CARBASSA I MONIATO
CIGRONS GUISATS AMB SECRET DE PORC
FRUITA

15

ARRÒS AMB CEBA, ALL, LLORER I
TOMÀQUET NATURAL
BACALLÀ A LA PLANXA
ENCIAM I CEBA
IOGURT

16

SOPA DE FIDEUS INTEGRALS
POLLASTRE ROSTIT
TOMÀQUET I BLAT DE MORO
FRUITA



19

PANACHÉ DE PÈSOLS, PASTANAGA I
MONGETA TENDRA
FILET D'AGULLA DE PORC AL FORN AMB
BRESA DE CEBA I PEBROT
ENCIAM I PEBROT VERMELL
FRUITA

20

ARRÒS A LA CASSOLA AMB VERDURES
ABADEJO ADOBAT
ENCIAM I TOMÀQUET
FRUITA

21

TALLARINES AMB TOMÀQUET
POLLASTRE AL FORN
PASTANAGA EN DAUS
FRUITA

22

CREMA DE CARBASSÓ
CIGRONS A LA BOLONYESA VEGETAL
IOGURT

23

MONGETES SEQUES AMB JULIANA DE
VERDURA
TRUITA DE PATATES
AMANIDA DE TOMÀQUET
FRUITA



26

LLENTIES ESTOFADES AMB ARRÒS
INTEGRAL
CROQUETES DE POLLASTRE
ENCIAM I CEBA
FRUITA

27

MACARRONS A LA CARBONARA
FILET DE LLUÇ A LA PLANXA
ENCIAM
FRUITA

28

CREMA DE PASTANAGUES AMB OLI
D'ALFABREGA
"FRIJOLES RANCHEROS" GUISATS AMB
MAGRE
FRUITA

29

ARRÒS TRES DELÍCIES (AMB PÈSOLS, BLAT DE
MORO I PASTANAGA)
TRUITA DE CARBASSÓ
ENCIAM I COGOMBRE
IOGURT

30

BRÒCOLI AMB BEIXAMEL
HAMBURGUESA DE GALL DINDI A LA PLANXA
AMB PATATES PANADERA
FRUITA



NOTES: Els nostres menús van acompanyats d'aigua, pa o pa integral (2 vegades/setmana). Utilitzem sal iodada i, segons l'elaboració, oli de gira-sol, gira-sol alt oleic o oliva.