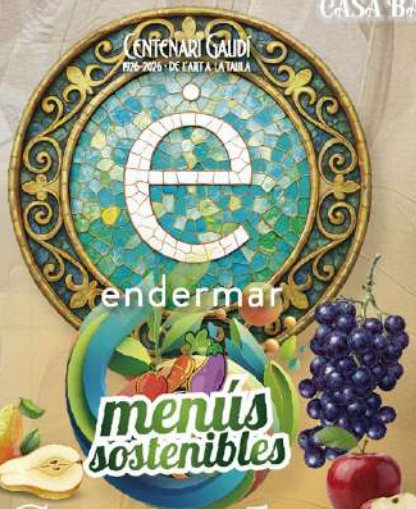




Setembre

TORNEM A ESCOLA!

Imagina't el teu plat com un trencadís de colors
Carregades les piles, ens rentem amb amics i somriures
Raim → energia!
Carabassa → vitamines!
Peix → memòria!
Aigua → vida!
Sabies que menjar de temporada et fa créixer fort i feliç?
Bon profit, petits artistes!

Hola, soc CAROTET el xef viatger d'Endermar que us acompanyarà tot el curs amb consells nutricionals!



Bons Habits! Comença el matí amb un bon esmorzar, perquè així el cos s'omple d'energia per aprendre i jugar tot el dia.

EN TOTS ELS ÀPATS S'INCLOU PA I AIGUA

*PROPOSTA DE SOPARS A DIARI

DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES

ESCOLA SANTA DOROTEA BASAL

*NOMES ES PODRÀ DISPOSAR DE SEGONA OPCIO A PARTIR DE 6È DE PRIMÀRIA

8 Arròs amb tomàquet
Trita de patates amb amanida (enciam, blat de moro i olives)
**Fogoner al forn*
Fruita del temps

Cabells amb tonyina
Gall dindi a la planxa amb ceba i pastanaga
Iogurt

14 Crema de carbassa amb crostons
Hamburguesa de vedella a la planxa amb amanida (enciam, olives i pastanaga)
**Peix blanc a la planxa*
Fruita del temps i **pa integral**

Saltat d'espàrrecs i alls tendres
Sardines al forn amb tomàquet amanit
Iogurt

20 Sopa de l'àvia amb fideus integrals
Trita de carbassó amb amanida (enciam, blat de moro i pastanaga)
**Crestes de tonyina*
Fruita del temps i **pa integral**

Amanida mixta
Crep casolà de pernil i formatge
Iogurt

28 Arròs integral amb sofregit de tomàquet
Trita de patates amb amanida (enciam, tomàquet i olives)
**Llom a la planxa*
Fruita del temps

Amanida de l'hort
Broqueta de pollastre a la planxa amb ceba confitada
Iogurt

15 Cigrons **ECO** estofats amb espinacs
Trita francesa amb amanida (enciam, tomàquet i cogombre)
**Magra de llom al forn*
Iogurt sostenible natural sense sucre

Amanida verda
Broqueta de gall dindi amb pastanaga baby
Iogurt amb nous

22 Mongetes pintes guisades amb verdures (carbassa i porros)
Cap de llom al forn amb amanida (enciam, blat de moro i olives)
**Lluç a la planxa*
Fruita del temps **ECO**

Gaspacho amb cogombre picat
Orada al forn amb porros i carbassó
Iogurt

29 Mongeta verda amb patata
Cigrons **ECO** amb verdures (ceba, pebrots i pastanaga)
**Salsitxes d'au al forn*
Fruita del temps i **pa integral**

Espinacs a la crema
Bunyols de bacallà amb amanida
Iogurt

9 Amanida de pasta integral (olives, blat de moro, pastanaga i formatge fresc)
Llom arrebossat amb pisto (ceba, tomàquet, carbassó i albergínia)
**Falafel de cigrons*
Fruita del temps i **pa integral**

Vichyssoise de porros amb crostons
Llom a la planxa amb amanida
Quèfir

16 Amanida d'arròs (blat de moro, olives i pastanaga)
Pernilets de pollastre a les herbes provençals amb patata panadera al forn
**Croquetes de bacallà*
Fruita del temps i **pa integral**

Bròquil gratinat
Pizza d'escalivada amb amanida
Bol de iogurt amb fruita

23 Arròs 3 delícies (pastanaga, pèsols, blat de moro i salsa de soja)
Contra cuixa de pollastre al forn amb verdures (albergínia, pebrots i carbassó)
**Hamburguesa mixta a la planxa*
Fruita del temps i **pa integral**

Amanida russa
Remenat d'ous amb verdures
Iogurt

30 Crema de carbassó amb crostons
Daus de gall dindi a la catalana (brou de pollastre casolà, ceba, prunes i patates)
**Pizza de pernil i formatge*
Fruita del temps **ECO**

Minestra amb ou dur
Rap al forn amb amanida
Iogurt

10 Lenties **ECO** estofades amb verdures (pebrots i pastanaga)
Contra cuixa de pollastre al forn amb amanida (enciam, blat de moro i cogombre)
**Lluç arrebossat*
Fruita del temps

Amanida completa
Ous remenats amb pernil i xampinyons
Iogurt

17 Tricolor de verdures (mongeta verda, pastanaga i patata)
Llenties guisades amb arròs
**Ous amb tomàquet*
Fruita del temps

Amanida de tomàquet i alvocat
Magra de porc al forn amb xips de moniato
Quallada

FESTIU

11 **FESTIU**
18 Macarrons integrals amb salsa de tomàquet
Peix fresc segons mercat al forn amb amanida (enciam, blat de moro i olives)
**Wok de gall dindi*
Fruita del temps **ECO**

Pèsols saltats amb ceba
Ous farcits (tonyina i maionesa)
Iogurt

25 Amanida d'estiu (patata, tomàquet, ou dur i olives negres)
Seitons arrebossats amb amanida (enciam i cogombre)
**Pollastre a la planxa*
Iogurt sostenible natural sense sucre

Quinoa saltada amb pebrots escalivats i daus de vedella
Meló

CENTENARI GAUDÍ
1926-2026 • DE L'ART A LA TAULA

Valors nutricionals del menú migdia/setmana de 3-8 anys: Primera setmana 570 kcal, HC 66g, Lip. 18g, Prot. 36g - Segona setmana 591 kcal, HC 69g, Lip. 18.5g, Prot. 37g - Tercera setmana 581 kcal, HC 68g, Lip. 18g, Prot. 36.7g - Quarta setmana 595 kcal, HC 68g, Lip. 19g, Prot. 38g.
Valors nutricionals del menú migdia/setmana de 9-13 anys: Primera setmana 738 kcal, HC 81g, Lip. 26g, Prot. 45g - Segona setmana 743 kcal, HC 78g, Lip. 27g, Prot. 47g - Tercera setmana 737 kcal, HC 79g, Lip. 26g, Prot. 46.7g - Quarta setmana 739 kcal, HC 77.8g, Lip. 28g, Prot. 43.9g.

Menús supervisats per
Dietista-Nutricionista
Col·legiada n°CAT001334



DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES

20
26STOP
MALBARATAMENTESTALVI
D'AIGUAMENÚ
ESPECIAL

INTEGRAL

PA
INTEGRALDENOMINACIÓ
D'ORIGENPEIX
FRESCNOVA
RECEPTAPROTEINA
VEGETAL

ECOLÒGIC

KMO

BENESTAR
ANIMALELABORACIÓ
CASOLANA

ESCOLA SANTA DOROTEA

SENSE GLUTEN

8 Arròs amb tomàquet
Trita de patates amb
amanida (enciam, blat de moro i
olives)
Fruita del temps

9 (*) Amanida de pasta
sense gluten (olives, blat de
moro, pastanaga i formatge
fresc)
(*) Llom arrebossat sense
gluten amb pisto (ceba,
tomàquet, carbassó i albergínia)
(*) Fruita del temps

10 (*) Llenties sense gluten
estofades amb verdures
(pebrots i pastanaga)
Contra cuixa de
pollastre al forn amb
amanida (enciam, blat de
moro i cogombre)
Fruita del temps

11 **FESTIU**

14 (*) Crema de carbassa
sense crostons
Hamburguesa de vedella a
la planxa amb amanida
(enciam, olives i pastanaga)
(*) Fruita del temps

15 Cigrons **ECO** estofats amb
espinacs
Trita francesa amb
amanida (enciam, tomàquet i
cogombre)
**logurt sostenible natural
sense sucre**

16 Amanida d'arròs
(blat de moro, olives i
pastanaga)
Pernils de pollastre a
les herbes provençals
amb patata panadera al
forn
(*) Fruita del temps

17 Tricolor de verdures
(mongeta verda, pastanaga i
patata)
(*) Llenties sense gluten
guisades amb arròs
Fruita del temps

18 (*) Pasta sense gluten amb
salsa de tomàquet
Peix fresc segons mercat al
forn amb amanida (enciam,
blat de moro i olives)
Fruita del temps **ECO**

21 (*) Sopa de l'àvia
casolana amb pasta
sense gluten
Trita de carbassó amb
amanida (enciam, blat de
moro i pastanaga)
(*) Fruita del temps

22 Mongetes pintes
guisades amb verdures
(carbassa i porros)
Cap de llom al forn amb
amanida (enciam, blat de
moro i olives)
Fruita del temps **ECO**

23 (*) Arròs 3 delícies
(pastanaga, pèsols i blat de
moro)
Contra cuixa de
pollastre al forn amb
verdures (albergínia, pebrots
i carbassó)
(*) Fruita del temps

24 **FESTIU**

25 Amanida d'estiu (patata,
tomàquet, ou dur i olives negres)
(*) Peix blanc arrebossat
sense gluten amb amanida
(enciam i cogombre)
**logurt sostenible natural
sense sucre**

28 Arròs integral amb
sofregit de tomàquet
Trita de patates amb
amanida (enciam, tomàquet i
olives)
Fruita del temps

29 Mongeta verda amb
patata
Cigrons **ECO** amb
verduretes (ceba, pebrots i
pastanaga)
(*) Fruita del temps

30 (*) Crema de carbassó sense
crostons
Daus de gall dindi a la
catalana (brou de pollastre
casolà, ceba, prunes i patates)
Fruita del temps **ECO**

CENTENARI GAUDÍ
1926-2026 • DE L'ART A LA TAULA

TORNEM A ESCOLA!

Imagina't el teu plat
com un trencadís de colors
Carregades les piles, ens
retroben amb amics i somriures

Raim → energia!
Carabassa → vitamines!
Peix → memòria!
Aigua → vida!

Sabies que menjar de temporada
et fa créixer fort i feliç?
Bon profit, petits artistes!

Hola, soc **CAROTET**
el xef viatger
d'Endermar
que us acompanyarà
tot el curs
amb consells
nutricionals!

**Bons
Habits!** Comença el matí
amb un bon esmorzar,
perquè així el cos s'omple d'energia
per aprendre i jugar tot el dia.

(*) **EN TOTS ELS ÀPATS S'INCLOU PA
SENSE GLUTEN I AIGUA**

Els menús són cuinats a part, per caràcter mèdic, cultural i/o religiós

Menús supervisats per
Dietista-Nutricionista
Col·legiada n°CAT001334



Setembre

DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES

ESCOLA SANTA DOROTEA SENSE LACTOSA

8 Arròs amb tomàquet
Trita de patates amb
amanida (enciam, blat de moro i
olives)
Fruita del temps

9 (*) Amanida de pasta
integral (olives, blat de moro
i pastanaga)
(*) Llom arrebossat
casolà amb pisto (ceba,
tomàquet, carbassó i albergínia)
(*) Fruita del temps

10 Llenties **ECO** estofades
amb verdures (pebrots i
pastanaga)
Contra cuixa de
pollastre al forn amb
amanida (enciam, blat de
moro i cogombre)
Fruita del temps

11 **FESTIU**

14 (*) Crema de carbassa
sense crostons ni làctics
Hamburguesa de vedella a
la planxa amb amanida
(enciam, olives i pastanaga)
(*) Fruita del temps

15 Cigrons **ECO** estofats amb
espinacs
Trita francesa amb
amanida (enciam, tomàquet i
cogombre)
(*) logurt natural sense
lactosa

16 Amanida d'arròs
(blat de moro, olives i
pastanaga)
Pernils de pollastre a
les herbes provençals
amb patata panadera al
forn
(*) Fruita del temps

17 Tricolor de verdures
(mongeta verda, pastanaga i
patata)
Llenties guisades amb
arròs
Fruita del temps

18 Macarrons integrals amb
salsa de tomàquet
Peix fresc segons mercat al
forn amb amanida (enciam,
blat de moro i olives)
Fruita del temps **ECO**

21 (*) Sopa de l'àvia
casolana amb fideus
integrals
Trita de carbassó amb
amanida (enciam, blat de
moro i pastanaga)
(*) Fruita del temps

22 Mongetes pintes
guisades amb verdures
(carbassa i porros)
Cap de llom al forn amb
amanida (enciam, blat de
moro i olives)
Fruita del temps **ECO**

23 Arròs 3 delícies
(pastanaga, pèsols, blat de
moro i salsa de soja)
Contra cuixa de
pollastre al forn amb
verdures (albergínia, pebrots
i carbassó)
(*) Fruita del temps

24 **FESTIU**

25 Amanida d'estiu (patata,
tomàquet, ou dur i olives negres)
(*) Peix blanc arrebossat
casolà amb amanida (enciam
i cogombre)
(*) logurt natural sense
lactosa

28 Arròs integral amb
sofregit de tomàquet
Trita de patates amb
amanida (enciam, tomàquet i
olives)
Fruita del temps

29 Mongeta verda amb
patata
Cigrons **ECO** amb
verduretes (ceba, pebrots i
pastanaga)
(*) Fruita del temps

30 (*) Crema de carbassó sense
crostons ni làctics
Daus de gall dindi a la
catalana (brou de pollastre
casolà, ceba, prunes i patates)
Fruita del temps **ECO**

CENTENARI GAUDÍ
1926-2026 • DE L'ART A LA TAULA

TORNEM A ESCOLA!

Imagina't el teu plat
com un trencadís de colors
Carregades les piles, ens
retroben amb amics i somriures
Raim → energia!
Carabassa → vitamines!
Peix → memòria!
Aigua → vida!
Sabies que menjar de temporada
et fa créixer fort i feliç?
Bon profit, petits artistes!

Hola, soc **CAROTET**
el xef viatger
d'Endermar
que us acompanyarà
tot el curs
amb consells
nutricionals!

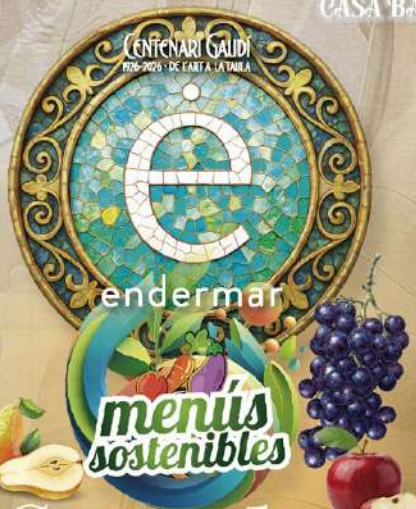
**Bons
Hàbits!** Comença el matí
amb un bon esmorzar,
perquè així el cos s'omple d'energia
per aprendre i jugar tot el dia.

(*) **EN TOTS ELS ÀPATS S'INCLOU PA
BLANC I AIGUA**

Els menús són cuinats a part, per caràcter mèdic, cultural i/o religiós

Menús supervisats per
Dietista-Nutricionista
Col·legiada n°CAT001334





Setembre

DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES

ESCOLA SANTA DOROTEA SENSE FRUCTOSA

8 (*) Arròs amb oli i orenga
(*) Truita francesa amb amanida (enciam i olives)
(*) logurt natural

9 (*) Amanida de pasta (olives i formatge fresc)
(*) Llom arrebossat casolà amb carbassó al forn
(*) logurt natural

10 (*) 1/2R Llenties ECO bullides amb rajolí d'oli d'oliva
(*) Contra cuixa de pollastre al forn amb amanida (enciam i cogombre)
(*) logurt natural

11 **FESTIU**

14 (*) Crema de carbassa sense crostons
(*) Hamburguesa de vedella sense fructosa a la planxa amb amanida (enciam i olives)
(*) logurt natural

15 (*) 1/2R Cigrons ECO saltats amb espinacs
(*) Truita francesa amb amanida (enciam i cogombre)
logurt sostenible natural sense sucre

16 (*) Amanida d'arròs (tonyina i olives)
Pernils de pollastre a les herbes provençals amb patata panadera al forn
(*) logurt natural

17 (*) Coliflor amb patata
(*) 1/2R Llenties bullides amb arròs
(*) logurt natural

18 (*) Macarrons amb oli i alfàbrega
(*) **Peix fresc segons mercat** al forn amb amanida (enciam i olives)
(*) logurt natural

21 (*) Sopa d'au casolana amb fideus
(*) Truita francesa amb amanida (enciam i olives)
(*) logurt natural

22 (*) 1/2R Mongetes pintes saltades amb carbassa
(*) Cap de llom al forn amb amanida (enciam i olives)
(*) logurt natural

23 (*) Arròs saltat amb xampinyons
(*) Contra cuixa de pollastre al forn amb carbassó al forn
(*) logurt natural

24 **FESTIU**

25 (*) Amanida d'estiu (patata, ou dur i olives negres)
(*) Peix blanc arrebossat casolà amb amanida (enciam i cogombre)
logurt sostenible natural sense sucre

28 (*) Arròs amb oli i alfàbrega
(*) Truita francesa amb amanida (enciam i olives)
(*) logurt natural

29 (*) Espinacs amb patata
(*) 1/2R Cigrons ECO saltats amb cuscús
(*) logurt natural

30 (*) Crema de carbassó sense crostons
(*) Daus de gall dindi amb patates al forn
(*) logurt natural

CENTENARI GAUDÍ
1926-2026 • DE L'ART A LA TAULA

TORNEM A ESCOLA!

Imagina't el teu plat com un trencadís de colors
Carregades les piles, ens retrobem amb amics i somriures
Raim → energia!
Carabassa → vitamines!
Peix → memòria!
Aigua → vida!
Sabies que menjar de temporada et fa créixer fort i feliç?
Bon profit, petits artistes!

Hola, soc **CAROTET** el xef viatger d'Endermar que us acompanyarà tot el curs amb consells nutricionals!



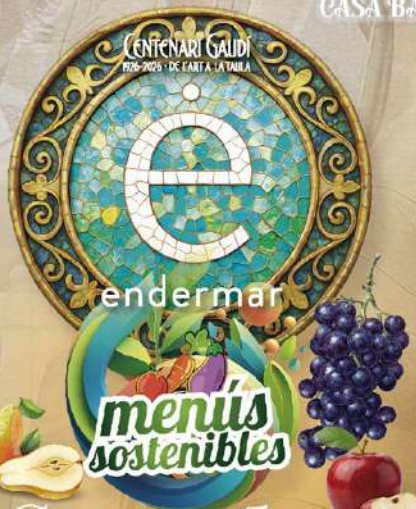
Bons Habits! Comença el matí amb un bon esmorzar, perquè així el cos s'omple d'energia per aprendre i jugar tot el dia.

(*) **EN TOTS ELS ÀPATS S'INCLOU PA BLANC I AIGUA**

Els menús són cuinats a part, per caràcter mèdic, cultural i/o religiós

Menús supervisats per
Dietista-Nutricionista
Col·legiada n°CAT001334





Setembre

DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES

ESCOLA SANTA DOROTEA SENSE PORC

8 Arròs amb tomàquet
Trita de patates amb
amanida (enciam, blat de moro i
olives)
Fruita del temps

9 Amanida de pasta
integral (olives, blat de
moro, pastanaga i formatge
fresc)
(*) Falafel amb pisto
(ceba, tomàquet, carbassó i
albergínia)
Fruita del temps i **pa
integral**

10 Llenties **ECO** estofades
amb verdures (pebrots i
pastanaga)
Contra cuixa de
pollastre al forn amb
amanida (enciam, blat de
moro i cogombre)
Fruita del temps

11 **FESTIU**

14 Crema de carbassa amb
crostons
Hamburguesa de vedella a
la planxa amb amanida
(enciam, olives i pastanaga)
Fruita del temps i **pa
integral**

15 Cigrons **ECO** estofats amb
espinacs
Trita francesa amb
amanida (enciam, tomàquet i
cogombre)
**logurt sostenible natural
sense sucre**

16 Amanida d'arròs
(blat de moro, olives i
pastanaga)
Pernils de pollastre a
les herbes provençals
amb patata panadera al
forn
Fruita del temps i **pa
integral**

17 Tricolor de verdures
(mongeta verda, pastanaga i
patata)
Llenties guisades amb
arròs
Fruita del temps

18 Macarrons integrals amb
salsa de tomàquet
Peix fresc segons mercat al
forn amb amanida (enciam,
blat de moro i olives)
Fruita del temps **ECO**

21 (*) Sopa d'au amb
fideus integrals
Trita de carbassó amb
amanida (enciam, blat de
moro i pastanaga)
Fruita del temps i **pa
integral**

22 Mongetes pintes
guisades amb verdures
(carbassa i porros)
(*) Peix blanc al forn
amb amanida (enciam,
blat de moro i olives)
Fruita del temps **ECO**

23 Arròs 3 delícies
(pastanaga, pèsols, blat de
moro i salsa de soja)
Contra cuixa de
pollastre al forn amb
verdures (albergínia, pebrots
i carbassó)
Fruita del temps i **pa
integral**

24 **FESTIU**

25 Amanida d'estiu (patata,
tomàquet, ou dur i olives negres)
Seitons arrebossats amb
amanida (enciam i cogombre)
**logurt sostenible natural
sense sucre**

28 Arròs integral amb
sofregit de tomàquet
Trita de patates amb
amanida (enciam, tomàquet i
olives)
Fruita del temps

29 Mongeta verda amb
patata
Cigrons **ECO** amb
verduretes (ceba, pebrots i
pastanaga)
Fruita del temps i **pa
integral**

30 Crema de carbassó amb
crostons
Daus de gall dindi a la
catalana (brou de pollastre
casolà, cebes, prunes i patates)
Fruita del temps **ECO**

CENTENARI GAUDÍ
1926-2026 • DE L'ART A LA TAULA

TORNEM A ESCOLA!

Imagina't el teu plat
com un trencadís de colors
Carregades les piles, ens
retroben amb amics i somriures
Raim → energia!
Carabassa → vitamines!
Peix → memòria!
Aigua → vida!
Sabies que menjar de temporada
et fa créixer fort i feliç?
Bon profit, petits artistes!

Hola, soc **CAROTET**
el xef viatger
d'endermar
que us acompanyarà
tot el curs
amb consells
nutricionals!



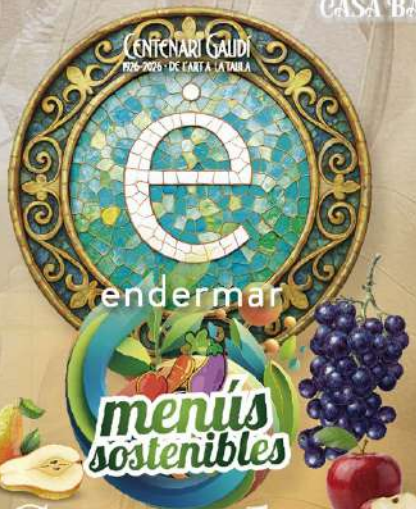
**Bons
Habits!** Comença el matí
amb un bon esmorzar,
perquè així el cos s'omple d'energia
per aprendre i jugar tot el dia.

EN TOTS ELS ÀPATS S'INCLOU PA I
AIGUA

Els menús són cuinats a part, per caràcter mèdic, cultural i/o religiós

Menús supervisats per
Dietista-Nutricionista
Col·legiada n°CAT001334





Setembre

DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES

2026

STOP
MALBARATAMENTESTALVI
D'AIGUAMENÚ
ESPECIAL

INTEGRAL

PA
INTEGRALDENOMINACIÓ
D'ORIGENPEIX
FRESCNOVA
RECEPTAPROTEINA
VEGETAL

Ecològic

KMO

BENESTAR
ANIMALELABORACIÓ
CASOLANA

ESCOLA SANTA DOROTEA SENSE GLUTEN NI LACTOSA

8 Arròs amb tomàquet
Trita de patates amb
amanida (enciam, blat de moro i
olives)
Fruita del temps

9 (*) Amanida de pasta
sense gluten (olives, blat de
moro i pastanaga)
(*) Llom arrebossat
casolà sense gluten amb
pisto (ceba, tomàquet,
carbassó i albergínia)
(*) Fruita del temps

10 (*) Llenties sense gluten
estofades amb verdures
(pebrots i pastanaga)
Contra cuixa de
pollastre al forn amb
amanida (enciam, blat de
moro i cogombre)
Fruita del temps

11 **FESTIU**

14 (*) Crema de carbassa
sense crostons ni làctics
Hamburguesa de vedella a
la planxa amb amanida
(enciam, olives i pastanaga)
(*) Fruita del temps

15 Cigrons **ECO** estofats amb
espinacs
Trita francesa amb
amanida (enciam, tomàquet i
cogombre)
(*) logurt natural sense
lactosa

16 Amanida d'arròs
(blat de moro, olives i
pastanaga)
Pernils de pollastre a
les herbes provençals
amb patata panadera al
forn
(*) Fruita del temps

17 Tricolor de verdures
(mongeta verda, pastanaga i
patata)
(*) Llenties sense gluten
guisades amb arròs
Fruita del temps

18 (*) Pasta sense gluten amb
salsa de tomàquet
Peix fresc segons mercat al
forn amb amanida (enciam,
blat de moro i olives)
Fruita del temps **ECO**

21 (*) Sopa de l'àvia
casolana amb pasta
sense gluten
Trita de carbassó amb
amanida (enciam, blat de
moro i pastanaga)
(*) Fruita del temps

22 Mongetes pintes
guisades amb verdures
(carbassa i porros)
Cap de llom al forn amb
amanida (enciam, blat de
moro i olives)
Fruita del temps **ECO**

23 (*) Arròs 3 delícies
(pastanaga, pèsols i blat de
moro)
Contra cuixa de
pollastre al forn amb
verdures (albergínia, pebrots
i carbassó)
(*) Fruita del temps

24 **FESTIU**

25 Amanida d'estiu (patata,
tomàquet, ou dur i olives negres)
(*) Peix blanc arrebossat
casolà sense gluten amb
amanida (enciam i cogombre)
(*) logurt natural sense
lactosa

28 Arròs integral amb
sofregit de tomàquet
Trita de patates amb
amanida (enciam, tomàquet i
olives)
Fruita del temps

29 Mongeta verda amb
patata
Cigrons **ECO** amb
verduretes (ceba, pebrots i
pastanaga)
(*) Fruita del temps

30 (*) Crema de carbassó
sense crostons ni làctics
Daus de gall dindi a la
catalana (brou de pollastre
casolà, ceba, prunes i patates)
Fruita del temps **ECO**

CENTENARI GAUDÍ
1926-2026 • DE L'ART A LA TAULA

TORNEM A ESCOLA!

Imagina't el teu plat
com un trencadís de colors
Carregades les piles, ens
retroben amb amics i somriures

Raim → energia!
Carabassa → vitamines!
Peix → memòria!
Aigua → vida!

Sabies que menjar de temporada
et fa créixer fort i feliç?
Bon profit, petits artistes!

Hola, soc **CAROTET**
el xef viatger
d'Endermar
que us acompanyarà
tot el curs
amb consells
nutricionals!

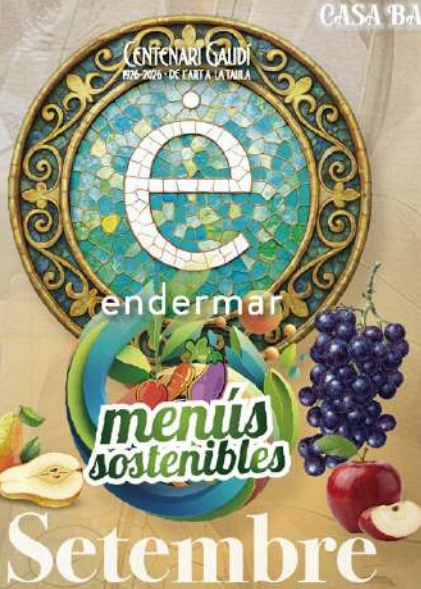


Bons Habits! Comença el matí
amb un bon esmorzar,
perquè així el cos s'omple d'energia
per aprendre i jugar tot el dia.

(*) **EN TOTS ELS ÀPATS S'INCLOU PA
SENSE GLUTEN I AIGUA**

Els menús són cuinats a part, per caràcter mèdic, cultural i/o religiós

Menús supervisats per
Dietista-Nutricionista
Col·legiada n°CAT001334



Setembre

DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES

ESCOLA SANTA DOROTEA OVOLACTOVEGETARIÀ

8 Arròs amb tomàquet
Trita de patates amb
amanida (enciam, blat de moro i
olives)
Fruita del temps

9 Amanida de pasta
integral (olives, blat de
moro, pastanaga i formatge
fresc)
(*) Falafel amb pisto
(ceba, tomàquet, carbassó i
albergínia)
Fruita del temps i **pa
integral**

10 (*) Puré de carbassó
Llenties **ECO** estofades
amb verdures (pebrots i
pastanaga)
Fruita del temps

11 **FESTIU**

14 Crema de carbassa amb
crostons
(*) Hamburguesa vegetal a
la planxa amb amanida
(enciam, olives i pastanaga)
Fruita del temps i **pa
integral**

15 Cigrons **ECO** estofats amb
espinacs
Trita francesa amb
amanida (enciam, tomàquet i
cogombre)
**logurt sostenible natural
sense sucre**

16 Amanida d'arròs
(blat de moro, olives i
pastanaga)
(*) Seità amb patata
panadera al forn
Fruita del temps i **pa
integral**

17 Tricolor de verdures
(mongeta verda, pastanaga i
patata)
Llenties guisades amb
arròs
Fruita del temps

18 Macarrons integrals amb
salsa de tomàquet
(*) Tofu al forn amb
amanida (enciam, blat de moro i
olives)
Fruita del temps **ECO**

21 (*) Sopa vegetal amb
fideus integrals
Trita de carbassó amb
amanida (enciam, blat de
moro i pastanaga)
Fruita del temps i **pa
integral**

22 (*) Bledes amb patata
Mongetes pintes
guisades amb verdures
(carbassa i porros)
Fruita del temps **ECO**

23 Arròs 3 delícies
(pastanaga, pèsols, blat de
moro i salsa de soja)
(*) Remenat d'ou amb
verdures (albergínia, pebrots
i carbassó)
Fruita del temps i **pa
integral**

24 **FESTIU**

25 Amanida d'estiu (patata,
tomàquet, ou dur i olives negres)
(*) Croquetes d'espinacs
amb amanida (enciam i
cogombre)
**logurt sostenible natural
sense sucre**

28 Arròs integral amb
sofregit de tomàquet
Trita de patates amb
amanida (enciam, tomàquet i
olives)
Fruita del temps

29 Mongeta verda amb
patata
Cigrons **ECO** amb
verduretes (ceba, pebrots i
pastanaga)
Fruita del temps i **pa
integral**

30 Crema de carbassó amb
crostons
(*) Hamburguesa vegetal
amb cebes, prunes i patates
al forn
Fruita del temps **ECO**

CENTENARI GAUDÍ
1926-2026 • DE L'ART A LA TAULA

TORNEM A ESCOLA!

Imagina't el teu plat
com un trencadís de colors
Carregades les piles, ens
retroben amb amics i somriures
Raim → energia!
Carabassa → vitamines!
Peix → memòria!
Aigua → vida!
Sabies que menjar de temporada
et fa créixer fort i feliç?
Bon profit, petits artistes!

Hola, soc **CAROTET**
el xef viatger
d'endermar
que us acompanyarà
tot el curs
amb consells
nutricionals!

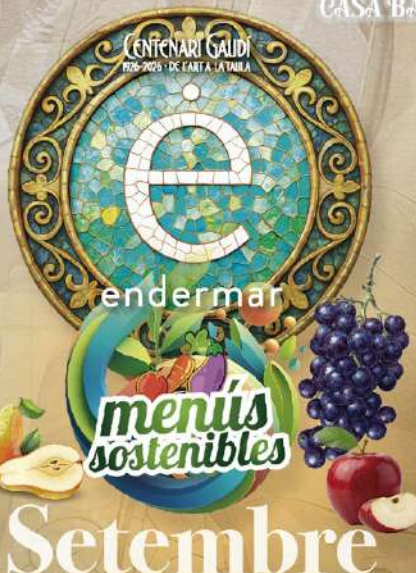
**Bons
Habits!** Comença el matí
amb un bon esmorzar,
perquè així el cos s'omple d'energia
per aprendre i jugar tot el dia.

EN TOTS ELS ÀPATS S'INCLOU PA I
AIGUA

Els menús són cuinats a part, per caràcter mèdic, cultural i/o religiós

Menús supervisats per
Dietista-Nutricionista
Col·legiada n°CAT001334





Setembre

DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES

ESCOLA SANTA DOROTEA SENSE FRUCTOSA NI LLEGUMS

TORNEM A ESCOLA!

Imagina't el teu plat com un trencadís de colors. Carregades les piles, ens retrobem amb amics i somriures!

Raim → energia!
Carabassa → vitamines!
Peix → memòria!
Aigua → vida!

Sabies que menjar de temporada et fa créixer fort i feliç?
Bon profit, petits artistes! ✨

Hola, soc CAROTET el xef viatger d'Endermar que us acompanyarà tot el curs amb consells nutricionals!

Bons Habits! Comença el matí amb un bon esmorzar, perquè així el cos s'omple d'energia per aprendre i jugar tot el dia.

8 (*) Arròs amb oli i orenga (*) Tuita francesa amb amanida (enciam i olives) (*) logurt natural	9 (*) Amanida de pasta sense llegums (olives i formatge fresc) (*) Llom arrebossat casolà sense llegums amb carbassó al forn (*) logurt natural	10 (*) Puré de carbassó (*) Contra cuixa de pollastre al forn amb amanida (enciam i cogombre) (*) logurt natural	11 FESTIU
14 (*) Crema de carbassa sense crostons (*) Hamburguesa de vedella sense fructosa a la planxa amb amanida (enciam i olives) (*) logurt natural	15 (*) Bròquil saltat amb oli d'oliva (*) Tuita francesa amb amanida (enciam i cogombre) logurt sostenible natural sense sucre	16 (*) Amanida d'arròs (tonyina i olives) Pernils de pollastre a les herbes provençals amb patata panadera al forn (*) logurt natural	17 (*) Coliflor amb patata (*) Daus de gall dindi saltats amb arròs (*) logurt natural
21 (*) Sopa d'au casolana amb pasta sense llegums (*) Tuita francesa amb amanida (enciam i olives) (*) logurt natural	22 (*) Bledes amb patata (*) Cap de llom al forn amb amanida (enciam i olives) (*) logurt natural	23 (*) Arròs saltat amb xampinyons (*) Contra cuixa de pollastre al forn amb carbassó al forn (*) logurt natural	24 FESTIU
28 (*) Arròs amb oli i alfàbrega (*) Tuita francesa amb amanida (enciam i olives) (*) logurt natural	29 (*) Espinacs amb patata (*) Magra de porc al forn amb verdures (ceba, pebrots i pastanaga) (*) logurt natural	30 (*) Crema de carbassó sense crostons (*) Daus de gall dindi amb patates al forn (*) logurt natural	25 (*) Amanida d'estiu (patata, ou dur i olives negres) (*) Peix blanc arrebossat casolà sense llegums amb amanida (enciam i cogombre) logurt sostenible natural sense sucre

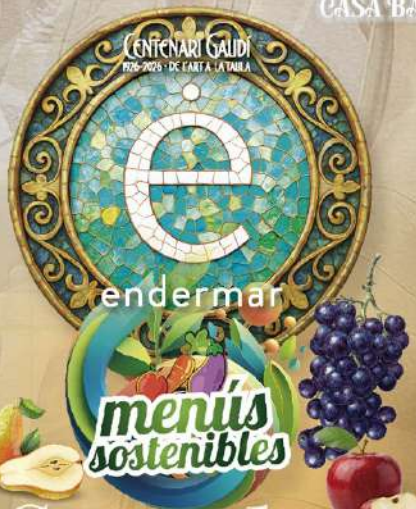
CENTENARI GAUDÍ
1926-2026 • DE L'ART A LA TAULA

(*) EN TOTS ELS ÀPATS S'INCLOU PA BLANC I AIGUA

Els menús són cuinats a part, per caràcter mèdic, cultural i/o religiós

Menús supervisats per
Dietista-Nutricionista
Col·legiada n°CAT001334





Setembre

DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES

ESCOLA SANTA DOROTEA SENSE FRUITS SECS

8 Arròs amb tomàquet
Trita de patates amb
amanida (enciam, blat de moro i
olives)
Fruita del temps

9 Amanida de pasta
integral (olives, blat de moro,
pastanaga i formatge fresc)
(*) Llom arrebossat
casolà amb pisto (ceba,
tomàquet, carbassó i albergínia)
Fruita del temps i **pa
integral**

10 Llenties **ECO** estofades
amb verdures (pebrots i
pastanaga)
Contra cuixa de
pollastre al forn amb
amanida (enciam, blat de
moro i cogombre)
Fruita del temps

11 **FESTIU**

14 (*) Crema de carbassa
sense crostons
Hamburguesa de vedella a
la planxa amb amanida
(enciam, olives i pastanaga)
Fruita del temps i **pa
integral**

15 Cigrons **ECO** estofats amb
espinacs
Trita francesa amb
amanida (enciam, tomàquet i
cogombre)
**logurt sostenible natural
sense sucre**

16 Amanida d'arròs
(blat de moro, olives i
pastanaga)
Pernils de pollastre a
les herbes provençals
amb patata panadera al
forn
Fruita del temps i **pa
integral**

17 Tricolor de verdures
(mongeta verda, pastanaga i
patata)
Llenties guisades amb
arròs
Fruita del temps

18 Macarrons integrals amb
salsa de tomàquet
Peix fresc segons mercat al
forn amb amanida (enciam,
blat de moro i olives)
Fruita del temps **ECO**

21 (*) Sopa de l'àvia
casolana amb fideus
integrals
Trita de carbassó amb
amanida (enciam, blat de
moro i pastanaga)
Fruita del temps i **pa
integral**

22 Mongetes pintes
guisades amb verdures
(carbassa i porros)
Cap de llom al forn amb
amanida (enciam, blat de
moro i olives)
Fruita del temps **ECO**

23 Arròs 3 delícies
(pastanaga, pèsols, blat de
moro i salsa de soja)
Contra cuixa de
pollastre al forn amb
verdures (albergínia, pebrots
i carbassó)
Fruita del temps i **pa
integral**

24 **FESTIU**

25 Amanida d'estiu (patata,
tomàquet, ou dur i olives negres)
(*) Peix blanc arrebossat
casolà amb amanida (enciam
i cogombre)
**logurt sostenible natural
sense sucre**

28 Arròs integral amb
sofregit de tomàquet
Trita de patates amb
amanida (enciam, tomàquet i
olives)
Fruita del temps

29 Mongeta verda amb
patata
Cigrons **ECO** amb
verduretes (ceba, pebrots i
pastanaga)
Fruita del temps i **pa
integral**

30 (*) Crema de carbassó sense
crostons
Daus de gall dindi a la
catalana (brou de pollastre
casolà, ceba, prunes i patates)
Fruita del temps **ECO**

CENTENARI GAUDÍ
1926-2026 • DE L'ART A LA TAULA

TORNEM A ESCOLA!

Imagina't el teu plat
com un trencadís de colors
Carregades les piles, ens
retroben amb amics i somriures
Raim → energia!
Carabassa → vitamines!
Peix → memòria!
Aigua → vida!
Sabies que menjar de temporada
et fa créixer fort i feliç?
Bon profit, petits artistes!

Hola, soc **CAROTET**
el xef viatger
d'Endermar
que us acompanyarà
tot el curs
amb consells
nutricionals!

**Bons
Habits!** Comença el matí
amb un bon esmorzar,
perquè així el cos s'omple d'energia
per aprendre i jugar tot el dia.

EN TOTS ELS ÀPATS S'INCLOU PA I
AIGUA

Els menús són cuinats a part, per caràcter mèdic, cultural i/o religiós

Menús supervisats per
Dietista-Nutricionista
Col·legiada n°CAT001334





Setembre

DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES

ESCOLA SANTA DOROTEA SENSE GLUTEN, LÀCTICS NI OU

8 Arròs amb tomàquet
(*) Peix blanc al forn amb amanida (enciam, blat de moro i olives)
Fruita del temps

9 (*) Amanida de pasta sense gluten ni ou (olives, blat de moro i pastanaga)
(*) Llom arrebossat sense gluten ni ou amb pisto (ceba, tomàquet, carbassó i albergínia)
(*) Fruita del temps

10 (*) Llenties sense gluten estofades amb verdures (pebrots i pastanaga)
Contra cuixa de pollastre al forn amb amanida (enciam, blat de moro i cogombre)
Fruita del temps

11 **FESTIU**

14 (*) Crema de carbassa sense crostons ni làctics
Hamburguesa de vedella a la planxa amb amanida (enciam, olives i pastanaga)
(*) Fruita del temps

15 Cigrons **ECO** estofats amb espinacs
(*) Peix blanc al forn amb amanida (enciam, tomàquet i cogombre)
(*) Fruita del temps

16 Amanida d'arròs (blat de moro, olives i pastanaga)
Pernils de pollastre a les herbes provençals amb patata panadera al forn
(*) Fruita del temps

17 Tricolor de verdures (mongeta verda, pastanaga i patata)
(*) Llenties sense gluten guisades amb arròs
Fruita del temps

18 (*) Pasta sense gluten ni ou amb salsa de tomàquet
Peix fresc segons mercat al forn amb amanida (enciam, blat de moro i olives)
Fruita del temps **ECO**

21 (*) Sopa de l'àvia casolana amb pasta sense gluten ni ou
(*) Daus de gall dindi saltats amb amanida (enciam, blat de moro i pastanaga)
(*) Fruita del temps

22 Mongetes pintes guisades amb verdures (carbassa i porros)
Cap de llom al forn amb amanida (enciam, blat de moro i olives)
Fruita del temps **ECO**

23 (*) Arròs 3 delícies (pastanaga, pèsols i blat de moro)
Contra cuixa de pollastre al forn amb verdures (albergínia, pebrots i carbassó)
(*) Fruita del temps

24 **FESTIU**

25 (*) Amanida d'estiu (patata, tomàquet i olives negres)
(*) Peix blanc arrebossat sense gluten ni ou amb amanida (enciam i cogombre)
(*) Fruita del temps

28 Arròs integral amb sofregit de tomàquet
(*) Peix blanc al forn amb amanida (enciam, tomàquet i olives)
Fruita del temps

29 Mongeta verda amb patata
Cigrons **ECO** amb verduretes (ceba, pebrots i pastanaga)
(*) Fruita del temps

30 (*) Crema de carbassó sense crostons ni làctics
Daus de gall dindi a la catalana (brou de pollastre casolà, ceba, prunes i patates)
Fruita del temps **ECO**

CENTENARI GAUDÍ
1926-2026 • DE L'ART A LA TAULA

TORNEM A ESCOLA!

Imagina't el teu plat com un trencadís de colors
Carregades les piles, ens retrobem amb amics i somriures

Raim → energia!
Carabassa → vitamines!
Peix → memòria!
Aigua → vida!

Sabies que menjar de temporada et fa créixer fort i feliç?
Bon profit, petits artistes!

Hola, soc **CAROTET** el xef viatger d'Endermar que us acompanyarà tot el curs amb consells nutricionals!

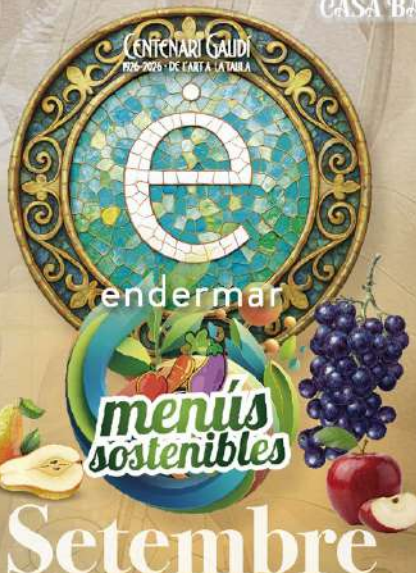
Bons Habits! Comença el matí amb un bon esmorzar, perquè així el cos s'omple d'energia per aprendre i jugar tot el dia.

(*) **EN TOTS ELS ÀPATS S'INCLOU PA SENSE GLUTEN I AIGUA**

Els menús són cuinats a part, per caràcter mèdic, cultural i/o religiós

Menús supervisats per
Dietista-Nutricionista
Col·legiada n°CAT001334





Setembre

DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES

ESCOLA SANTA DOROTEA SENSE LACTOSA NI LLEGUMS

8 Arròs amb tomàquet
Trita de patates amb
amanida (enciam, blat de moro i
olives)
Fruita del temps

9 (*) Amanida de pasta
sense llegums (olives, blat
de moro i pastanaga)
(*) Llom arrebossat
casolà sense llegums amb
pisto (ceba, tomàquet,
carbassó i albergínia)
(*) Fruita del temps

10 (*) Puré de carbassó
sense làctics
Contra cuixa de
pollastre al forn amb
amanida (enciam, blat de
moro i cogombre)
Fruita del temps

11 **FESTIU**

14 (*) Crema de carbassa
sense crostons ni làctics
Hamburguesa de vedella a
la planxa amb amanida
(enciam, olives i pastanaga)
(*) Fruita del temps

15 (*) Bròquil saltat amb oli
d'oliva
Trita francesa amb
amanida (enciam, tomàquet i
cogombre)
(*) logurt natural sense
lactosa

16 Amanida d'arròs
(blat de moro, olives i
pastanaga)
Pernils de pollastre a
les herbes provençals
amb patata panadera al
forn
(*) Fruita del temps

17 Tricolor de verdures
(mongeta verda, pastanaga i
patata)
(*) Daus de gall dindi
saltats amb arròs
Fruita del temps

18 Pasta sense llegums amb
salsa de tomàquet
Peix fresc segons mercat al
forn amb amanida (enciam,
blat de moro i olives)
Fruita del temps **ECO**

21 (*) Sopa de l'àvia
casolana amb pasta
sense llegums
Trita de carbassó amb
amanida (enciam, blat de
moro i pastanaga)
(*) Fruita del temps

22 (*) Bledes amb patata
Cap de llom al forn amb
amanida (enciam, blat de
moro i olives)
Fruita del temps **ECO**

23 (*) Arròs saltat amb
xampinyons
Contra cuixa de
pollastre al forn amb
verdures (albergínia, pebrots
i carbassó)
(*) Fruita del temps

24 **FESTIU**

25 Amanida d'estiu (patata,
tomàquet, ou dur i olives negres)
(*) Peix blanc arrebossat
casolà sense llegums amb
amanida (enciam i cogombre)
(*) logurt natural sense
lactosa

28 Arròs integral amb
sofregit de tomàquet
Trita de patates amb
amanida (enciam, tomàquet i
olives)
Fruita del temps

29 Mongeta verda amb
patata
(*) Magra de porc al forn
amb verdures (ceba,
pebrots i pastanaga)
(*) Fruita del temps

30 (*) Crema de carbassó sense
crostons ni làctics
Daus de gall dindi a la
catalana (brou de pollastre
casolà, cebes, prunes i patates)
Fruita del temps **ECO**

CENTENARI GAUDÍ
1926-2026 • DE L'ART A LA TAULA

TORNEM A ESCOLA!

Imagina't el teu plat
com un trencadís de colors
Carregades les piles, ens
retroben amb amics i somriures
Raim → energia!
Carabassa → vitamines!
Peix → memòria!
Aigua → vida!
Sabies que menjar de temporada
et fa créixer fort i feliç?
Bon profit, petits artistes!

Hola, soc **CAROTET**
el xef viatger
d'Endermar
que us acompanyarà
tot el curs
amb consells
nutricionals!

**Bons
Habits!** Comença el matí
amb un bon esmorzar,
perquè així el cos s'omple d'energia
per aprendre i jugar tot el dia.

(*) **EN TOTS ELS ÀPATS S'INCLOU PA
BLANC I AIGUA**

Els menús són cuinats a part, per caràcter mèdic, cultural i/o religiós

Menús supervisats per
Dietista-Nutricionista
Col·legiada n°CAT001334



DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES

2026

STOP
MALBARATAMENTESTALVI
D'AIGUAMENÚ
ESPECIAL

INTEGRAL

PA
INTEGRALDENOMINACIÓ
D'ORIGENPEIX
FRESCNOVA
RECEPTAPROTEINA
VEGETAL

Ecològic

KMO

BENESTAR
ANIMALELABORACIÓ
CASOLANA

ESCOLA SANTA DOROTEA

SENSE LACTOSA, FRUCTOSA NI SORBITOL

- 8 (*) Arròs amb oli i orenga
(*) Truita francesa amb amanida (enciam i olives)
(*) logurt natural sense lactosa

- 9 (*) Amanida de pasta (olives i ou dur)
(*) Llom arrebossat casolà amb carbassó al forn
(*) logurt natural sense lactosa

- 10 (*) 1/2R Llenties ECO bullides amb rajolí d'oli d'oliva
(*) Contra cuixa de pollastre al forn amb amanida (enciam i cogombre)
(*) logurt natural sense lactosa

11 **FESTIU**

- 14 (*) Crema de carbassa sense crostons ni làctics
(*) Hamburguesa de vedella sense fructosa a la planxa amb amanida (enciam i olives)
(*) logurt natural sense lactosa

- 15 (*) 1/2R Cigrons ECO saltats amb espinacs
(*) Truita francesa amb amanida (enciam i cogombre)
(*) logurt natural sense lactosa

- 16 (*) Amanida d'arròs (tonyina i olives)
Pernilets de pollastre a les herbes provençals amb patata panadera al forn
(*) logurt natural sense lactosa

- 17 (*) Coliflor amb patata
(*) 1/2R Llenties bullides amb arròs
(*) logurt natural sense lactosa

- 18 (*) Macarrons amb oli i alfàbrega
(*) Peix fresc segons mercat al forn amb amanida (enciam i olives)
(*) logurt natural sense lactosa

- 21 (*) Sopa d'au casolana amb fideus
(*) Truita francesa amb amanida (enciam i olives)
(*) logurt natural sense lactosa

- 22 (*) 1/2R Mongetes pintes saltades amb carbassa
(*) Cap de llom al forn amb amanida (enciam i olives)
(*) logurt natural sense lactosa

- 23 (*) Arròs saltat amb xampinyons
(*) Contra cuixa de pollastre al forn amb carbassó al forn
(*) logurt natural sense lactosa

24 **FESTIU**

- 25 (*) Amanida d'estiu (patata, ou dur i olives negres)
(*) Peix blanc arrebossat casolà amb amanida (enciam i cogombre)
(*) logurt natural sense lactosa

- 28 (*) Arròs amb oli i alfàbrega
(*) Truita francesa amb amanida (enciam i olives)
(*) logurt natural sense lactosa

- 29 (*) Espinacs amb patata
(*) 1/2R Cigrons ECO saltats amb cuscús
(*) logurt natural sense lactosa

- 30 (*) Crema de carbassó sense crostons ni làctics
(*) Daus de gall dindi amb patates al forn
(*) logurt natural sense lactosa

CENTENARI GAUDÍ
1926-2026 • DE L'ART A LA TAULA

TORNEM A ESCOLA!

Imagina't el teu plat com un trencadís de colors
Carregades les piles, ens retrobem amb amics i somriures
Raim → energia!
Carabassa → vitamines!
Peix → memòria!
Aigua → vida!
Sabies que menjar de temporada et fa créixer fort i feliç?
Bon profit, petits artistes!

Hola, soc CAROTET el xef viatger d'Endermar que us acompanyarà tot el curs amb consells nutricionals!

Bons Habits! Comença el matí amb un bon esmorzar, perquè així el cos s'omple d'energia per aprendre i jugar tot el dia.

(*) EN TOTS ELS ÀPATS S'INCLOU PA BLANC I AIGUA

Els menús són cuinats a part, per caràcter mèdic, cultural i/o religiós

Menús supervisats per
Dietista-Nutricionista
Col·legiada n°CAT001334

DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES

20
26STOP
MALBARATAMENTESTALVI
D'AIGUAMENÚ
ESPECIAL

INTEGRAL

PA
INTEGRALDENOMINACIÓ
D'ORIGENPEIX
FRESCNOVA
RECEPTAPROTEINA
VEGETAL

EOLÒGIC

KMO

BENESTAR
ANIMALELABORACIÓ
CASOLANA

ESCOLA SANTA DOROTEA

SENSE LLEGUMS, FRUITS SECS, LACTOSA NI GLUTEN

8 Arròs amb tomàquet
Trita de patates amb
amanida (enciam, blat de moro i
olives)
Fruita del temps

9 (*) Amanida de pasta
sense llegums ni gluten
(olives, blat de moro i
pastanaga)
(*) Llom arrebossat
casolà sense llegums ni
gluten amb pisto (ceba,
tomàquet, carbassó i albergínia)
(*) Fruita del temps

10 (*) Puré de carbassó
sense làctics
Contra cuixa de
pollastre al forn amb
amanida (enciam, blat de
moro i cogombre)
Fruita del temps

11 **FESTIU**

14 (*) Crema de carbassa
sense crostons ni làctics
Hamburguesa de vedella a
la planxa amb amanida
(enciam, olives i pastanaga)
(*) Fruita del temps

15 (*) Bròquil saltat amb oli
d'oliva
Trita francesa amb
amanida (enciam, tomàquet i
cogombre)
(*) Iogurt natural sense
lactosa

16 Amanida d'arròs
(blat de moro, olives i
pastanaga)
Pernils de pollastre a
les herbes provençals
amb patata panadera al
forn
(*) Fruita del temps

17 Tricolor de verdures
(mongeta verda, pastanaga i
patata)
(*) Daus de gall dindi
saltats amb arròs
Fruita del temps

18 (*) Pasta sense llegums ni
gluten amb salsa de
tomàquet
**Peix fresc segons mercat al
forn amb amanida (enciam,
blat de moro i olives)
Fruita del temps ECO**

21 (*) Sopa de l'àvia
casolana amb pasta
sense llegums ni gluten
Trita de carbassó amb
amanida (enciam, blat de
moro i pastanaga)
(*) Fruita del temps

22 (*) Bledes amb patata
Cap de llom al forn amb
amanida (enciam, blat de
moro i olives)
Fruita del temps **ECO**

23 (*) Arròs saltat amb
xampinyons
Contra cuixa de
pollastre al forn amb
verdures (albergínia, pebrots
i carbassó)
(*) Fruita del temps

24 **FESTIU**

25 Amanida d'estiu (patata,
tomàquet, ou dur i olives negres)
(*) Peix blanc arrebossat
casolà sense llegums ni
gluten amb amanida (enciam
i cogombre)
(*) Iogurt natural sense
lactosa

28 Arròs integral amb
sofregit de tomàquet
Trita de patates amb
amanida (enciam, tomàquet i
olives)
Fruita del temps

29 Mongeta verda amb
patata
(*) Magra de porc al forn
amb verdures (ceba,
pebrots i pastanaga)
(*) Fruita del temps

30 (*) Crema de carbassó sense
crostons ni làctics
Daus de gall dindi a la
catalana (brou de pollastre
casolà, ceba, prunes i patates)
Fruita del temps **ECO**

CENTENARI GAUDÍ
1926-2026 • DE L'ART A LA TAULA

TORNEM A ESCOLA!

Imagina't el teu plat
com un trencadís de colors
Carregades les piles, ens
retroben amb amics i somriures

Raim → energia!
Carabassa → vitamines!
Peix → memòria!
Aigua → vida!

Sabies que menjar de temporada
et fa créixer fort i feliç?
Bon profit, petits artistes!

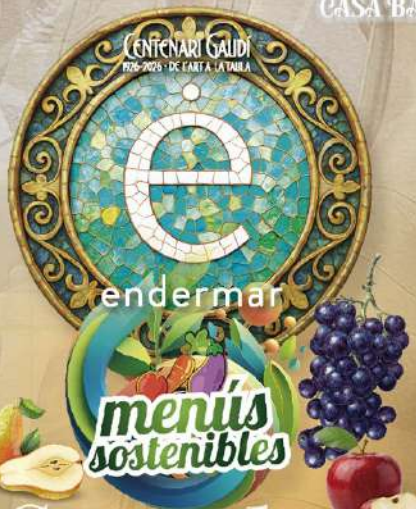
Hola, soc **CAROTET**
el xef viatger
d'Endermar
que us acompanyarà
tot el curs
amb consells
nutricionals!

**Bons
Hàbits!** Comença el matí
amb un bon esmorzar,
perquè així el cos s'omple d'energia
per aprendre i jugar tot el dia.

(*) **EN TOTS ELS ÀPATS S'INCLOU PA
SENSE GLUTEN I AIGUA**

Els menús són cuinats a part, per caràcter mèdic, cultural i/o religiós

Menús supervisats per
Dietista-Nutricionista
Col·legiada n°CAT001334



Setembre

DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES

ESCOLA SANTA DOROTEA SENSE MARISC

8 Arròs amb tomàquet
Trita de patates amb
amanida (enciam, blat de moro i
olives)
Fruita del temps

9 Amanida de pasta
integral (olives, blat de moro,
pastanaga i formatge fresc)
(*) Llom arrebossat
casolà amb pisto (ceba,
tomàquet, carbassó i albergínia)
Fruita del temps i **pa
integral**

10 Llenties **ECO** estofades
amb verdures (pebrots i
pastanaga)
Contra cuixa de
pollastre al forn amb
amanida (enciam, blat de
moro i cogombre)
Fruita del temps

11 **FESTIU**

14 Crema de carbassa amb
crostons
Hamburguesa de vedella a
la planxa amb amanida
(enciam, olives i pastanaga)
Fruita del temps i **pa
integral**

15 Cigrons **ECO** estofats amb
espinacs
Trita francesa amb
amanida (enciam, tomàquet i
cogombre)
**logurt sostenible natural
sense sucre**

16 Amanida d'arròs
(blat de moro, olives i
pastanaga)
Pernils de pollastre a
les herbes provençals
amb patata panadera al
forn
Fruita del temps i **pa
integral**

17 Tricolor de verdures
(mongeta verda, pastanaga i
patata)
Llenties guisades amb
arròs
Fruita del temps

18 Macarrons integrals amb
salsa de tomàquet
Peix fresc segons mercat al
forn amb amanida (enciam,
blat de moro i olives)
Fruita del temps **ECO**

21 (*) Sopa de l'àvia
casolana amb fideus
integrals
Trita de carbassó amb
amanida (enciam, blat de
moro i pastanaga)
Fruita del temps i **pa
integral**

22 Mongetes pintes
guisades amb verdures
(carbassa i porros)
Cap de llom al forn amb
amanida (enciam, blat de
moro i olives)
Fruita del temps **ECO**

23 Arròs 3 delícies
(pastanaga, pèsols, blat de
moro i salsa de soja)
Contra cuixa de
pollastre al forn amb
verdures (albergínia, pebrots
i carbassó)
Fruita del temps i **pa
integral**

24 **FESTIU**

25 Amanida d'estiu (patata,
tomàquet, ou dur i olives negres)
(*) Peix blanc arrebossat
casolà amb amanida (enciam
i cogombre)
**logurt sostenible natural
sense sucre**

28 Arròs integral amb
sofregit de tomàquet
Trita de patates amb
amanida (enciam, tomàquet i
olives)
Fruita del temps

29 Mongeta verda amb
patata
Cigrons **ECO** amb
verduretes (ceba, pebrots i
pastanaga)
Fruita del temps i **pa
integral**

30 Crema de carbassó amb
crostons
Daus de gall dindi a la
catalana (brou de pollastre
casolà, ceba, prunes i patates)
Fruita del temps **ECO**

CENTENARI GAUDÍ
1926-2026 • DE L'ART A LA TAULA

TORNEM A ESCOLA!

Imagina't el teu plat
com un trencadís de colors
Carregades les piles, ens
retroben amb amics i somriures
Raim → energia!
Carabassa → vitamines!
Peix → memòria!
Aigua → vida!
Sabies que menjar de temporada
et fa créixer fort i feliç?
Bon profit, petits artistes!

Hola, soc **CAROTET**
el xef viatger
d'Endermar
que us acompanyarà
tot el curs
amb consells
nutricionals!

**Bons
Habits!** Comença el matí
amb un bon esmorzar,
perquè així el cos s'omple d'energia
per aprendre i jugar tot el dia.

EN TOTS ELS ÀPATS S'INCLOU PA I
AIGUA

Els menús són cuinats a part, per caràcter mèdic, cultural i/o religiós

Menús supervisats per
Dietista-Nutricionista
Col·legiada n°CAT001334





Setembre

DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES

ESCOLA SANTA DOROTEA SENSE OU

8 Arròs amb tomàquet
(*) Peix blanc al forn amb amanida (enciam, blat de moro i olives)
Fruita del temps

9 (*) Amanida de pasta sense ou (olives, blat de moro, pastanaga i formatge fresc)
(*) Llom arrebossat sense ou amb pisto (ceba, tomàquet, carbassó i albergínia)
Fruita del temps i **pa integral**

10 Llenties **ECO** estofades amb verdures (pebrots i pastanaga)
Contra cuixa de pollastre al forn amb amanida (enciam, blat de moro i cogombre)
Fruita del temps

11 **FESTIU**

14 Crema de carbassa amb crostons
Hamburguesa de vedella a la planxa amb amanida (enciam, olives i pastanaga)
Fruita del temps i **pa integral**

15 Cigrons **ECO** estofats amb espinacs
(*) Peix blanc al forn amb amanida (enciam, tomàquet i cogombre)
logurt sostenible natural sense sucre

16 Amanida d'arròs (blat de moro, olives i pastanaga)
Pernilets de pollastre a les herbes provençals amb patata panadera al forn
Fruita del temps i **pa integral**

17 Tricolor de verdures (mongeta verda, pastanaga i patata)
Llenties guisades amb arròs
Fruita del temps

18 (*) Pasta sense ou amb salsa de tomàquet
Peix fresc segons mercat al forn amb amanida (enciam, blat de moro i olives)
Fruita del temps **ECO**

21 (*) Sopa de l'àvia casolana amb pasta sense ou
(*) Daus de gall dindi saltats amb amanida (enciam, blat de moro i pastanaga)
Fruita del temps i **pa integral**

22 Mongetes pintes guisades amb verdures (carbassa i porros)
Cap de llom al forn amb amanida (enciam, blat de moro i olives)
Fruita del temps **ECO**

23 Arròs 3 delícies (pastanaga, pèsols, blat de moro i salsa de soja)
Contra cuixa de pollastre al forn amb verdures (albergínia, pebrots i carbassó)
Fruita del temps i **pa integral**

24 **FESTIU**

25 (*) Amanida d'estiu (patata, tomàquet i olives negres)
(*) Peix blanc arrebossat sense ou amb amanida (enciam i cogombre)
logurt sostenible natural sense sucre

28 Arròs integral amb sofregit de tomàquet
(*) Peix blanc al forn amb amanida (enciam, tomàquet i olives)
Fruita del temps

29 Mongeta verda amb patata
Cigrons **ECO** amb verduretes (ceba, pebrots i pastanaga)
Fruita del temps i **pa integral**

30 Crema de carbassó amb crostons
Daus de gall dindi a la catalana (brou de pollastre casolà, ceba, prunes i patates)
Fruita del temps **ECO**

CENTENARI GAUDÍ
1926-2026 • DE L'ART A LA TAULA

TORNEM A ESCOLA!

Imagina't el teu plat com un trencadís de colors
Carregades les piles, ens retrobem amb amics i somriures
Raim → energia!
Carabassa → vitamines!
Peix → memòria!
Aigua → vida!
Sabies que menjar de temporada et fa créixer fort i feliç?
Bon profit, petits artistes!

Hola, soc **CAROTET** el xef viatger d'Endermar que us acompanyarà tot el curs amb consells nutricionals!

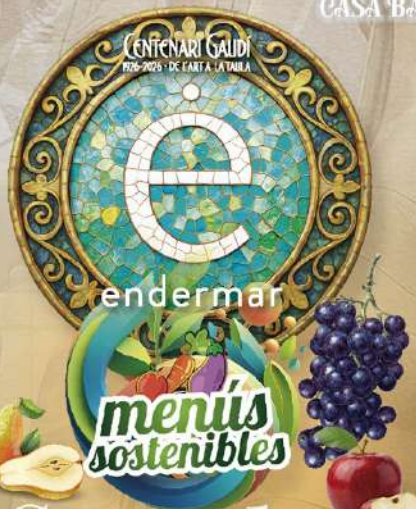
Bons Habits! Comença el matí amb un bon esmorzar, perquè així el cos s'omple d'energia per aprendre i jugar tot el dia.

EN TOTS ELS ÀPATS S'INCLOU PA I AIGUA

Els menús són cuinats a part, per caràcter mèdic, cultural i/o religiós

Menús supervisats per
Dietista-Nutricionista
Col·legiada n°CAT001334





Setembre

DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES

ESCOLA SANTA DOROTEA SENSE PEIX

8 Arròs amb tomàquet
Trita de patates amb
amanida (enciam, blat de moro i
olives)
Fruita del temps

9 Amanida de pasta
integral (olives, blat de moro,
pastanaga i formatge fresc)
(*) Llom arrebossat
casolà amb pisto (ceba,
tomàquet, carbassó i albergínia)
Fruita del temps i **pa
integral**

10 Llenties **ECO** estofades
amb verdures (pebrots i
pastanaga)
Contra cuixa de
pollastre al forn amb
amanida (enciam, blat de
moro i cogombre)
Fruita del temps

11 **FESTIU**

14 Crema de carbassa amb
crostons
Hamburguesa de vedella a
la planxa amb amanida
(enciam, olives i pastanaga)
Fruita del temps i **pa
integral**

15 Cigrons **ECO** estofats amb
espinacs
Trita francesa amb
amanida (enciam, tomàquet i
cogombre)
**logurt sostenible natural
sense sucre**

16 Amanida d'arròs
(blat de moro, olives i
pastanaga)
Pernils de pollastre a
les herbes provençals
amb patata panadera al
forn
Fruita del temps i **pa
integral**

17 Tricolor de verdures
(mongeta verda, pastanaga i
patata)
Llenties guisades amb
arròs
Fruita del temps

18 Macarrons integrals amb
salsa de tomàquet
(*) Ous durs amb amanida
(enciam, blat de moro i olives)
Fruita del temps **ECO**

21 (*) Sopa de l'àvia
casolana amb fideus
integrals
Trita de carbassó amb
amanida (enciam, blat de
moro i pastanaga)
Fruita del temps i **pa
integral**

22 Mongetes pintes
guisades amb verdures
(carbassa i porros)
Cap de llom al forn amb
amanida (enciam, blat de
moro i olives)
Fruita del temps **ECO**

23 Arròs 3 delícies
(pastanaga, pèsols, blat de
moro i salsa de soja)
Contra cuixa de
pollastre al forn amb
verdures (albergínia, pebrots
i carbassó)
Fruita del temps i **pa
integral**

24 **FESTIU**

25 Amanida d'estiu (patata,
tomàquet, ou dur i olives negres)
(*) Llom arrebossat casolà
amb amanida (enciam i
cogombre)
**logurt sostenible natural
sense sucre**

28 Arròs integral amb
sofregit de tomàquet
Trita de patates amb
amanida (enciam, tomàquet i
olives)
Fruita del temps

29 Mongeta verda amb
patata
Cigrons **ECO** amb
verduretes (ceba, pebrots i
pastanaga)
Fruita del temps i **pa
integral**

30 Crema de carbassó amb
crostons
Daus de gall dindi a la
catalana (brou de pollastre
casolà, ceba, prunes i patates)
Fruita del temps **ECO**

CENTENARI GAUDÍ
1926-2026 • DE L'ART A LA TAULA

TORNEM A ESCOLA!

Imagina't el teu plat
com un trencadís de colors
Carregades les piles, ens
retroben amb amics i somriures
Raim → energia!
Carabassa → vitamines!
Peix → memòria!
Aigua → vida!
Sabies que menjar de temporada
et fa créixer fort i feliç?
Bon profit, petits artistes!

Hola, soc **CAROTET**
el xef viatger
d'Endermar
que us acompanyarà
tot el curs
amb consells
nutricionals!

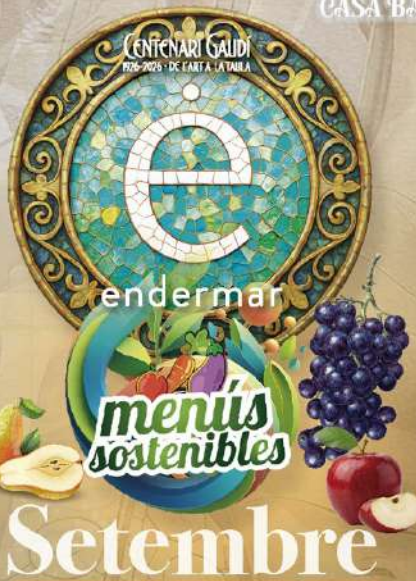
**Bons
Habits!** Comença el matí
amb un bon esmorzar,
perquè així el cos s'omple d'energia
per aprendre i jugar tot el dia.

EN TOTS ELS ÀPATS S'INCLOU PA I
AIGUA

Els menús són cuinats a part, per caràcter mèdic, cultural i/o religiós

Menús supervisats per
Dietista-Nutricionista
Col·legiada n°CAT001334





Setembre

DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES

2026

STOP
MALBARATAMENTESTALVI
D'AIGUAMENÚ
ESPECIAL

INTEGRAL

PA
INTEGRALDENOMINACIÓ
D'ORIGENPEIX
FRESCNOVA
RECEPTAPROTEINA
VEGETAL

ECOLÒGIC

KMO

BENESTAR
ANIMALELABORACIÓ
CASOLANA

ESCOLA SANTA DOROTEA SENSE PLV

8 Arròs amb tomàquet
Trita de patates amb
amanida (enciam, blat de moro i
olives)
Fruita del temps

9 (*) Amanida de pasta
integral (olives, blat de moro
i pastanaga)
(*) Llom arrebossat
casolà amb pisto (ceba,
tomàquet, carbassó i albergínia)
(*) Fruita del temps

10 Llenties **ECO** estofades
amb verdures (pebrots i
pastanaga)
Contra cuixa de
pollastre al forn amb
amanida (enciam, blat de
moro i cogombre)
Fruita del temps

11 **FESTIU**

14 (*) Crema de carbassa
sense crostons ni làctics
(*) Llom a la planxa amb
amanida (enciam, olives i
pastanaga)
(*) Fruita del temps

15 Cigrons **ECO** estofats amb
espinacs
Trita francesa amb
amanida (enciam, tomàquet i
cogombre)
(*) logurt de soja

16 Amanida d'arròs
(blat de moro, olives i
pastanaga)
Pernils de pollastre a
les herbes provençals
amb patata panadera al
forn
(*) Fruita del temps

17 Tricolor de verdures
(mongeta verda, pastanaga i
patata)
Llenties guisades amb
arròs
Fruita del temps

18 Macarrons integrals amb
salsa de tomàquet
Peix fresc segons mercat al
forn amb amanida (enciam,
blat de moro i olives)
Fruita del temps **ECO**

21 (*) Sopa d'au casolana
amb fideus integrals
Trita de carbassó amb
amanida (enciam, blat de
moro i pastanaga)
(*) Fruita del temps

22 Mongetes pintes
guisades amb verdures
(carbassa i porros)
Cap de llom al forn amb
amanida (enciam, blat de
moro i olives)
Fruita del temps **ECO**

23 Arròs 3 delícies
(pastanaga, pèsols, blat de
moro i salsa de soja)
Contra cuixa de
pollastre al forn amb
verdures (albergínia, pebrots
i carbassó)
(*) Fruita del temps

24 **FESTIU**

25 Amanida d'estiu (patata,
tomàquet, ou dur i olives negres)
(*) Peix blanc arrebossat
casolà amb amanida (enciam
i cogombre)
(*) logurt de soja

28 Arròs integral amb
sofregit de tomàquet
Trita de patates amb
amanida (enciam, tomàquet i
olives)
Fruita del temps

29 Mongeta verda amb
patata
Cigrons **ECO** amb
verduretes (ceba, pebrots i
pastanaga)
(*) Fruita del temps

30 (*) Crema de carbassó sense
crostons ni làctics
Daus de gall dindi a la
catalana (brou de pollastre
casolà, ceba, prunes i patates)
Fruita del temps **ECO**

CENTENARI GAUDÍ
1926-2026 • DE L'ART A LA TAULA

TORNEM A ESCOLA!

Imagina't el teu plat
com un trencadís de colors
Carregades les piles, ens
retroben amb amics i somriures
Raim → energia!
Carabassa → vitamines!
Peix → memòria!
Aigua → vida!
Sabies que menjar de temporada
et fa créixer fort i feliç?
Bon profit, petits artistes!

Hola, soc **CAROTET**
el xef viatger
d'Endermar
que us acompanyarà
tot el curs
amb consells
nutricionals!



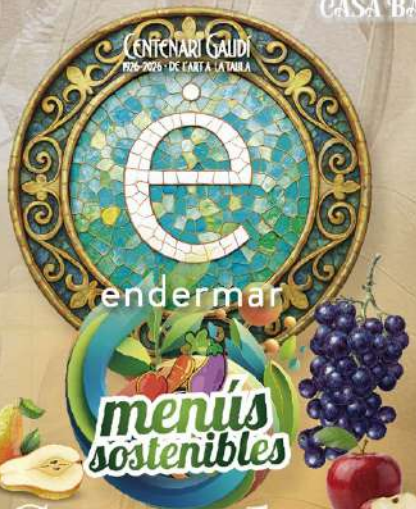
Bons Habits! Comença el matí
amb un bon esmorzar,
perquè així el cos s'omple d'energia
per aprendre i jugar tot el dia.

(*) **EN TOTS ELS ÀPATS S'INCLOU PA
BLANC I AIGUA**

Els menús són cuinats a part, per caràcter mèdic, cultural i/o religiós

Menús supervisats per
Dietista-Nutricionista
Col·legiada n°CAT001334

[Signature]



Setembre

DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES

ESCOLA SANTA DOROTEA SENSE VEDELLA

8 Arròs amb tomàquet
Trita de patates amb
amanida (enciam, blat de moro i
olives)
Fruita del temps

9 Amanida de pasta
integral (olives, blat de
moro, pastanaga i formatge
fresc)
Llom arrebossat amb
pisto (ceba, tomàquet,
carbassó i albergínia)
Fruita del temps i **pa
integral**

10 Llenties **ECO** estofades
amb verdures (pebrots i
pastanaga)
Contra cuixa de
pollastre al forn amb
amanida (enciam, blat de
moro i cogombre)
Fruita del temps

11 **FESTIU**

14 Crema de carbassa amb
crostons
(*) Hamburguesa d'au a la
planxa amb amanida
(enciam, olives i pastanaga)
Fruita del temps i **pa
integral**

15 Cigrons **ECO** estofats amb
espinacs
Trita francesa amb
amanida (enciam, tomàquet i
cogombre)
**logurt sostenible natural
sense sucre**

16 Amanida d'arròs
(blat de moro, olives i
pastanaga)
Pernils de pollastre a
les herbes provençals
amb patata panadera al
forn
Fruita del temps i **pa
integral**

17 Tricolor de verdures
(mongeta verda, pastanaga i
patata)
Llenties guisades amb
arròs
Fruita del temps

18 Macarrons integrals amb
salsa de tomàquet
Peix fresc segons mercat al
forn amb amanida (enciam,
blat de moro i olives)
Fruita del temps **ECO**

21 (*) Sopa d'au amb
fideus integrals
Trita de carbassó amb
amanida (enciam, blat de
moro i pastanaga)
Fruita del temps i **pa
integral**

22 Mongetes pintes
guisades amb verdures
(carbassa i porros)
Cap de llom al forn amb
amanida (enciam, blat de
moro i olives)
Fruita del temps **ECO**

23 Arròs 3 delícies
(pastanaga, pèsols, blat de
moro i salsa de soja)
Contra cuixa de
pollastre al forn amb
verdures (albergínia, pebrots
i carbassó)
Fruita del temps i **pa
integral**

24 **FESTIU**

25 Amanida d'estiu (patata,
tomàquet, ou dur i olives negres)
Seitons arrebossats amb
amanida (enciam i cogombre)
**logurt sostenible natural
sense sucre**

28 Arròs integral amb
sofregit de tomàquet
Trita de patates amb
amanida (enciam, tomàquet i
olives)
Fruita del temps

29 Mongeta verda amb
patata
Cigrons **ECO** amb
verduretes (ceba, pebrots i
pastanaga)
Fruita del temps i **pa
integral**

30 Crema de carbassó amb
crostons
Daus de gall dindi a la
catalana (brou de pollastre
casolà, ceba, prunes i patates)
Fruita del temps **ECO**

CENTENARI GAUDÍ
1926-2026 • DE L'ART A LA TAULA

TORNEM A ESCOLA!

Imagina't el teu plat
com un trencadís de colors
Carregades les piles, ens
retroben amb amics i somriures
Raim → energia!
Carabassa → vitamines!
Peix → memòria!
Aigua → vida!
Sabies que menjar de temporada
et fa créixer fort i feliç?
Bon profit, petits artistes!

Hola, soc **CAROTET**
el xef viatger
d'Endermar
que us acompanyarà
tot el curs
amb consells
nutricionals!

**Bons
Habits!** Comença el matí
amb un bon esmorzar,
perquè així el cos s'omple d'energia
per aprendre i jugar tot el dia.

EN TOTS ELS ÀPATS S'INCLOU PA I
AIGUA

Els menús són cuinats a part, per caràcter mèdic, cultural i/o religiós

Menús supervisats per
Dietista-Nutricionista
Col·legiada n°CAT001334

