

MENÚ OCTUBRE MODIFICADO

Col·legi Luis Vives

OCTUBRE 2026

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
28	29	30	01	02
* 1 vez a la semana se servirá yogur como postre. Los días restantes, se servirá fruta de temporada (manzana, plátano/banana, pera y melón), dependiendo de la disponibilidad, garantizando en todo momento que se trate de fruta fresca. * Todas las semanas se servirá pan blanco, pan integral de masa madre y, como mínimo, 2 veces de pan integral.				
05	06	07	JORNADA ESPECIAL 9 D'OCTUBRE	09
Arroz rossejat Queso fresco con orégano Ensalada de lechuga, zanahoria y maíz Fruta de temporada / pan	Verdipasta (espaguetis integrales con espinacas, cebolla y nata) Abadejo al horno con limón Ensalada de lechuga, aceitunas y remolacha Fruta de temporada / pan	Olleta de alubias con verduras Tortilla de patata Ensalada de lechuga, zanahoria y maíz Fruta de temporada / pan	Vichyssoise (crema de puerro, cebolla y patata) Taquitos de magro en salsa de tomate Patatas asadas con ajo y tomillo Coca en llanda / pan	MENÚ ANULADO POR ALERTA METEOROLÓGICA
12	13	14	15	PROYECTO "PÁSATE A LA FRUTA"
Festivo	Arroz con salsa de tomate y huevo cocido Longanizas al horno Ensalada de lechuga y tomate Fruta de temporada / pan	Lentejas eco al estilo tradicional con verduras Tortilla francesa con queso Ensalada de lechuga, tomate y aceitunas Fruta de temporada / pan	Crema de calabacín Panini con boloñesa vegetal (con soja texturizada) Patatas fritas Fruta de temporada / pan	Sopa de ave con fideos integrales Jamoncitos de pollo al horno en su jugo Ensalada de lechuga, manzana, queso fresco y granada Fruta de temporada / pan
19	20	21	22	23
Lentejas eco de la huerta (con verduras) Tortilla francesa Ensalada de lechuga, aceitunas y remolacha Fruta de temporada / pan	Macarrones integrales a la napolitana (con salsa de tomate) Limanda en salsa mery Ensalada de lechuga, zanahoria y maíz Fruta de temporada / pan	Crema de calabaza asada Albóndigas vegetales con salsa de tomate Patatas dado al horno Fruta de temporada / pan	Guiso de garbanzos Pollo marinado al limón y romero Maíz salteado Fruta de temporada / pan	Paella valenciana Tosta de tomate y caballa Ensalada de lechuga y aceitunas Fruta de temporada / pan
26	27	28	PROYECTO "SONRÍE HOY TOCA ENSALADA"	MENÚ ESPECIAL HALLOWEEN
Crema de verduras y hortalizas Pollo al horno Zanahoria salteada Fruta de temporada / pan	Lentejas eco a la castellana (con chorizo) Abadejo al horno Ensalada de lechuga, tomate y aceitunas Fruta de temporada / pan	Arroz caldoso de la huerta (con verduras) Milhojas de boloñesa vegetal casero (con soja texturizada) Ensalada de col y zanahoria Fruta de temporada / pan	Cazuela huertana de alubias Tortilla de patata Ensalada dolçor de l'horta (lechuga, zanahoria, maíz y manzana) Fruta de temporada / pan	Pasta monstruosa (espaguetis integrales boloñesa) Delicias de bruja (delicias de queso) Chips de calavera (chips de boniato al horno) Yogur truco o trato (yogur natural artesanal con sirope de chocolate o fresa) / pan

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
28	29	30	01	02
* Una vegada a la setmana se servirà iogurt de postre. La resta de dies, se servirà fruita de temporada (poma, plàtan, pera i meló), segons la disponibilitat, garantint en tot moment que siga fruita fresca. * Cada setmana se servirà pa blanc, pa integral de massa mare i, almenys, dos dies, pa integral.				
05	06	07	JORNADA ESPECIAL 9 D'OCTUBRE	09
Arròs rossejat	Verdipasta (espaguetis integrals amb espinacs, ceba i nata)	Olleta de fesols amb verdures	Vichyssoise (crema de porro, ceba i creïlla)	 Festiu
Formatge fresc amb orenga	Abadejo al forn amb llima	Truita de creïlla	Daus de magre amb salsa de tomaca	
Ensalada d'encisam, carlota i dacsa	Ensalada d'encisam, olives i remolatxa	Ensalada d'encisam, carlota i dacsa	Creïlles al forn amb all i timó	PROJECTE "PASSA'T A LA FRUITA" Sopa d'au amb fideus integrals Cuixetes de pollastre al forn amb el seu suc Ensalada d'encisam, poma, formatge fresc i magrana Fruita de temporada / pa
Fruita de temporada / pa	Fruita de temporada / pa	Fruita de temporada / pa	Coca en llanda / pa	
12	13	14	15	 Festiu
	Arròs amb salsa de tomaca i ou dur	Llenties eco a l'estil tradicional amb verdures	Crema de carabasseta	
	Llonganisses al forn	Truita francesa amb formatge	Panini amb bolonyesa vegetal (amb soja texturitzada)	
Ensalada d'encisam i tomaca		Ensalada d'encisam, tomaca i olives	Creïlles fregides	
Fruita de temporada / pa	Fruita de temporada / pa	Fruita de temporada / pa	Fruita de temporada / pa	
19	20	21	22	23
Llenties eco de l'horta (amb verdures)	Macarrons integrals a la napolitana (amb salsa de tomaca)	Crema de carabassa al forn	Guisat de cigrons	Paella valenciana
Truita francesa	Limanda amb salsa mery	Mandonguilles vegetals amb salsa de tomaca	Pollastre marinat amb llima i romer	Torrada de tomaca i verat
Ensalada d'encisam, olives i remolatxa	Ensalada d'encisam, carlota i dacsa	Daus de creïlla al forn	Dacsa saltada	Ensalada d'encisam i olives
Fruita de temporada / pa	Fruita de temporada / pa	Fruita de temporada / pa	Fruita de temporada / pa	Fruita de temporada / pa
26	27	28	PROJECTE "SOMRIU, HUI TOCA ENSALADA"	MENÚ ESPECIAL HALLOWEEN
Crema de verdures i hortalisses	Llenties eco a la castellana (amb xoriço)	Arròs caldós de l'horta (amb verdures)	Cassola de fesols de l'horta	Pasta monstruosa (espaguetis integrals a la bolonyesa)
Pollastre al forn	Abadejo al forn	Milfulls casolà de bolonyesa vegetal (amb soja texturitzada)	Truita de creïlla	Delícies de bruixa (delícies de formatge)
Carlota saltada	Ensalada d'encisam, tomaca i olives	Ensalada de col i carlota	Ensalada dolçor de l'horta (encisam, carlota, dacsa i poma)	Xips de calavera (xips de moniato al forn)
Fruita de temporada / pa	Fruita de temporada / pa	Fruita de temporada / pa	Fruita de temporada / pa	logurt truc o tracte (iogurt natural artesanal amb xarop de xocolata o maduixa) / pa