



MENÚ DEL MES DE NOVEMBRE 2021



DILLUNS 1	DIMARTS 2	DIMECRES 3	DIJOURS 4	DIVENDRES 5
FESTIU	ARRÒS INTEGRAL AMB TOMÀQUET NATURAL	MACARRONS AMB SALSA DE REMOLATXA, CARBASSA I TOMÀQUET	LLENTIES GUISADES AMB VERDURES	ESCUDELLA BARREJADA
	TRUITA DE PERNIL DOLÇ I FORMATGE O FRANCESA amb amanida d'enciams i pipes	ESCALOPA DE LLOM ARREBOSSAT amb motlle d'arròs pilaf	FILET LLUÇ A L'ALLET amb enciam, olives i blat de moro	HAMBURGUESA CASOLANA MIXTA amb amanida i rodes patata
	FRUITA DEL TEMPS	FRUITA DEL TEMPS	IOGURT NATURAL	FRUITA DEL TEMPS
DILLUNS 8	DIMARTS 9	DIMECRES 10	DIJOURS 11	DIVENDRES 12
ARRÒS CALDÓS AMB VERDURETES DE TEMPORADA	MONGETES AL NATURAL AMB VERDURETES I OLI D'OLIVA VERGE	SOPA DE L'AVIA AMB PASTA FINA	PASTA INTEGRAL AMB SALSA FUNGHI	TRINXAT DE COL I PATATA AMB OLI D'ALLS I DAUS DE GALL DINDI
TRUITA DE TONYINA O FRANCESA amb amanida d'enciams i olives,	HAMBURGUESA DE PEIX CASOLANA amb amanida d'enciam, tomàquet i olives	FRICANDÓ DE VEDELLA amb patates fregides	CUIXETES O ALETES DE POLLASTRE AL FORN amb enciam variat	FILET DE LLUÇ ARREBOSSAT AMB FARINA DE CIGRONS amb amanida
FRUITA DEL TEMPS	IOGURT NATURAL	FRUITA DEL TEMPS	FRUITA DEL TEMPS	FRUITA DEL TEMPS
DILLUNS 15	DIMARTS 16	DIMECRES 17	DIJOURS 18	DIVENDRES 19
LLENTIES GUISADES AMB VERDURES	ESPAGUETIS A LA CARBONARA	CREMA DE PÈSOLS AMB ENCENALLS DE PERNIL	ARRÒS INTEGRAL A LA BOLONYESA	SOPA AMB BROU DE L'ÀVIA AMB CIGRONS I PASTA FINA
CROQUETES VARIADES amb amanida d'enciam i pastanaga	TRUITA DE CARBASSÓ I CEBA amb amanida d'enciams i pipes	POLLASTRE AL FORN AMB SALSA A LA LLIMONA i enciam amanit	FILET DE LLUÇ AL FORN amb amanida mediterrània de cous cous	MANDONGUILLES MIXTES A LA JARDINERA amb amanida d'enciams i patates fregides
IOGURT NATURAL	FRUITA DEL TEMPS	FRUITA DEL TEMPS	FRUITA DEL TEMPS	FRUITA DEL TEMPS
DILLUNS 22	DIMARTS 23	DIMECRES 24	DIJOURS 25	DIVENDRES 26
TALLARINES INTEGRALS AMB SALSA PARMESANA	CIGRONS AL NATURAL AMB VERDURETES	RISSOTO DE BOLETS	VERDURA TRES COLORS (mongeta verda, pastanaga, tomàquet, patata) O PURÉ DE VERDURES TRES COLORS	SOPA MINISTRONE
TRUITA DE CARXOFA I CEBA amb amanida d'enciams i sèsam torrat	RABES/CALAMARS ARREBOSSATS amb amanida d'enciams i sèsam torrat	BROQUETA DE POLLASTRE AL FORN A LES FINES HERBES amb amanida d'enciam i carbassó	BOTIFARRA DE PORC pa amb tomàquet i enciam variat	PIZZA CASOLANA
FRUITA DEL TEMPS	IOGURT NATURAL	FRUITA DEL TEMPS	FRUITA DEL TEMPS	FLAM CASOLÀ
DILLUNS 29	DIMARTS 30			
FIDEUS A LA CASSOLA AMB COSTELLÓ	LLENTIES ESTOFADES AMB VERDURETES			
FILET DE LLUÇ AL FORN AMB SALSA MEDITERRÀNIA i amanida d'enciam i cogombre	HAMBURGUESA CASOLANA DE VEDELLA amb amanida d'enciam i cogombre			
FRUITA DEL TEMPS	IOGURT DE FRUITES			

- Oferim **aigua i pa d'acompanyament** (opcional integral) en tots els àpats que conformen el menú.
- Utilitzem oli d'oliva verge extra per cuinar i amanir.
- Fem servir fruita i verdura de temporada i de proximitat.
- Les carns que oferim són de granges de proximitat.
- La nostra cuina vetlla per la utilització de productes de proximitat i ecològics, sempre que sigui possible.

OFERIM DIFERENTS ACTIVITATS DE LLEURE AL MIGDIA.

Pels nens/-es que hagin de fer un règim especial disposem de menús alternatius que atenen a les necessitats dietètiques: dietes eventuais, al·lèrgies o intoleràncies alimentàries.

Vetllem pels gustos i la bona nutrició dels infants sense deixar de banda l'equilibri setmanal del menú.

Un cop al mes, oferirem unes postres d'elaboració casolana.

Menús elaborats segons les directrius del Departament d'Ensenyament (Agència de Salut Pública de Catalunya) i revisats per una dietista. (Per causes alienes a nosaltres, pot haver-hi algun canvi en els menús).