

NOVEMBRE 2024

DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES

	5	6	7	8
Primer plat:	Ensalada d'arròs (lletuga , tomàtiga, blat de moro, pastanaga, olives, tonyina) 4, 5, 9	Tallarins amb salsa de bolets 1, 2	Llenties cuinades vegetarianes (patata, pastanaga , ceba, carabassa, mongetes verdes col. colflori) 0	Crema de verdures (patata, carabassa, pastanaga , espinacs , ceba, porro) 2
Segon plat:	Piteres de pollastre a la planxa 0	Mussola al forn 4	Truita de patata i ceba (ous) 3	Calamar amb ceba 9
Guarnició:	amb amanida verda (lletuga , tomàtiga, cogombre, olives) 0	amb amanida variada (lletuga , tomàtiga, blat de moro, pastanaga , remolatxa) 0	amb amanida verda (lletuga , tomàtiga, cogombre, olives) 0	amb patates guisades 0
Postre:	Fruita	Fruita	Fruita	Iogurt 2

	11	12	13	14	15
Primer plat:	Crema de pastanaga (pastanaga , patata, porro , ceba, tomàtiga) 2	Mongetes blanques cuinades (patata, pastanaga , ceba, carabassa, mongetes verdes. col) 0	Sopa (amb brou de pollastre i verdura) 1	Ensalada d'arròs (lletuga , tomàtiga, blat de moro, pastanaga, olives, tonyina) 4	Ciurons escaldins (amb patata, ceba, tomàtiga, carabassa) 0
Segon plat:	Aguiat de pollastre i carn magra de porc 0	Lluç arrebossat al forn 3, 4	Truita de colflori i ceba (ou) 3	Pollastre bollit 0	Lluç a la planxa 4
Guarnició:	amb verdura 0	amb patata i pastanaga guisada 0	amb amanida campera (patata, ceba, tomàtiga, prebe , olives) 0		amb amanida verda (lletuga , tomàtiga, cogombre, olives) 0
Postre:	Fruita	Fruita	Fruita	Iogurt 2	Fruita

	18	19	20	21	22
Primer plat:	Crema de xampinyons (patata, ceba, porro , xampinyons) 2	Fideus de peix (amb brou de gerret i morralla) 1, 4, 5, 9	Ensalada mixta amb tonyina (lletuga , tomàtiga , pastanaga , blat de moro) 4	Llenties cuinades vegetarianes (patata, pastanaga, ceba, carabassa, mongetes verdes col. colflori) 0	Sopa reina (sèmola d'arròs amb brou de pollastre amb ou bollit) 3
Segon plat:	Escalop de pollastre 3	Lluç a la marinera 2, 4, 5, 9	Macarrons a la bolognesa 1, 2	Truita francesa (ous) 3	Llom de porc al forn 0
Guarnició:	amb patates al forn 0	amb patata bollida i pèsols 0		amb amanida variada (lletuga , tomàtiga, blat de moro, pastanaga, remolatxa) 0	amb amanida campera (patata, ceba, tomàtiga, prebe , olives) 0
Postre:	Fruita	Fruita	Fruita	Fruita	Iogurt 2

	25	26	27	28	29
Primer plat:	Crema de carabassa (patata, carabassa, ceba, porro) 2	Sopa 1	Ensalada (lletuga , tomàtiga , pastanaga , blat de moro, olives i cogombre) 1, 4	Arròs brut 0	Mongetes blanques cuinades (patata, pastanaga , ceba, carabassa, mongetes verdes. col) 0
Segon plat:	Ou poxat 3	Pollastre rostit al forn 0	Pizza casolana de tonyina 1, 4	Lluç al forn 4	San Jacobos casolans al forn 1, 2, 3
Guarnició:	amb tumbet (patata, albergínia , carabassó, tomàtiga, prebe) 0	amb amanida variada (lletuga , tomàtiga, blat de moro, pastanaga , remolatxa) 0		amb amanida campera (patata, ceba, tomàtiga, prebe , olives) 0	amb amanida verda (lletuga , tomàtiga, cogombre, olives) 0
Postre:	Fruita	Fruita	Fruita	Iogurt 2	Fruita

AL·LÈRGENS ALIMENTARIS	
0: No conté al·lèrgens	8: Soja
1: Gluten	9: Mol·luscs
2: Llet i lactis	10: Sulfit
3: Ous	11: Mostassa
4: Peix	12: Sèsam
5: Marisc	13: Cacauets
6: Fruits secs	14: Tramussos
7: Àpid	

Plat ecològic
Producte de proximitat
Producte de temporada
Producte de temporada i proximitat

Tots els menús es serviran únicament amb aigua com a beguda.
Per cuinar s'utilitza oli d'oliva alternat amb oli de gira-sol alto oleic.
Els iogurts contenen una quantitat de sucre inferior a 12,3 g/100 ml.

Important informar a la cuina de qualsevol al·lèrgia alimentària.
 Dietista: M^a Magdalena Bonnin