

MENÚS NOVEMBRE 2022

DILLUNS

31

Dia festiu

DIMARTS

Dia festiu

DIMECRES

2

Patata i pèsols
Varetes de lluç i amanida
d'enciam i tomàquet
Fruita de temporada

DIJOUS

3

Arròs bullit caldós
Truita de patata amb enciam,
tomàquet i olives
Iogurt

DIVENDRES

4

Brou amb pistons
Pilota de brou i amanida
d'enciam i pastanaga
Fruita de temporada

7

Macarrons a la bolonyesa
Truita a la francesa amb
enciam
Fruita de temporada

8

Amanida de fulles verdes amb
blat de moro, poma, cirerols,
pastanaga i pipes
Cigrons a la catalana
Iogurt

9

Crema de carbassa amb
crostons
Bacallà a l'andalusa amb
enciam i tomàquet
Fruita de temporada

10

Mongetes seques saltejades
amb all i julivert
Botifarra a la planxa amb
moniato al forn
Fruita de temporada

11

Patata i coliflor amb oli d'oliva
o maionesa
Filet de lluç al forn amb salsa
verda i tomàquet amanit
Fruita de temporada

14

Arròs amb salsa de tomàquet
Croquetes de bacallà amb
cirerols i olives
Fruita de temporada

15

Escudella amb galets
Pit de pollastre a la planxa amb
amanida d'enciam i tomàquet
Fruita de temporada

16

Bròquil gratinat amb formatge
Escalopa de vedella amb
enciam i cogombre
Fruita de temporada

17

Ensalada russa amb oli d'oliva
o maionesa
Estofat de mongetes
Iogurt

18

Guisat de llenties
Truita a la francesa i
xampinyons saltats amb all i
julivert
Fruita de temporada

21

Espaguetis integrals
napolitana amb formatge
ratllat
Seitons enfarinats amb
amanida d'enciam i pastanaga
Fruita de temporada

22

Amanida caprese (cirerols,
oliva negra, formatge fresc i oli
d'alfàbrega)
Guisat de llenties amb arròs
Iogurt

23

Cigrons bullits amanits amb oli
d'oliva
Cuixes de pollastre a la llimona
i xips de patata
Fruita de temporada

24

Crema de verdures amb
crostons
Ous al forn amb llesques de
patates i tomàquet
Fruita de temporada

25

Brou de peix amb arròs
Filet de lluç al forn amb
espàrrecs i maionesa
Fruita de temporada

Fruita: raïm, pera, poma, kiwi, mandarina, taronja, plàtan i pinya

*Oli d'oliva verge per amanir
Pa amb farina integral*



MENÚS NOVEMBRE 2022 (sense peix ni marisc)

DILLUNS

31

Dia festiu

DIMARTS



Dia festiu

DIMECRES

2

Patata i pèsols
Cruixents de pollastre i
amanida d'enciam i tomàquet
Fruita de temporada

DIJOUS

3

Arròs bullit caldós
Truita de patata amb enciam,
tomàquet i olives
logurt

DIVENDRES

4

Brou amb pistons
Pilota de brou i amanida
d'enciam i pastanaga
Fruita de temporada

7

Macarrons a la bolonyesa
Truita a la francesa amb
enciam
Fruita de temporada

8

Amanida de fulles verdes amb
blat de moro, poma, cirerols,
pastanaga i pipes
Cigrons a la catalana
logurt

9

Crema de carbassa amb
crostons
Nuggets amb enciam i
tomàquet
Fruita de temporada

10

Mongetes seques saltejades
amb all i julivert
Botifarra a la planxa amb
moniato al forn
Fruita de temporada

11

Patata i coliflor amb oli d'oliva
o maionesa
Bistec a la planxa i tomàquet
amanit
Fruita de temporada

14

Arròs amb salsa de tomàquet
Croquetes de pernil amb
cirerols i olives
Fruita de temporada

15

Escudella amb galets
Pit de pollastre a la planxa amb
amanida d'enciam i tomàquet
Fruita de temporada

16

Bròquil gratinat amb formatge
Escalopa de vedella amb
enciam i cogombre
Fruita de temporada

17

Ensalada russa amb oli d'oliva
o maionesa
Estofat de mongetes
logurt

18

Guisat de lleties
Truita a la francesa i
xampinyons saltats amb all i
julivert
Fruita de temporada

21

Espaguetis integrals
napolitana amb formatge
ratllat
Xai a la planxa amb amanida
d'enciam i pastanaga
Fruita de temporada

22

Amanida *caprese* (cirerols,
oliva negra, formatge fresc i oli
d'alfàbrega)
Guisat de lleties amb arròs
logurt

23

Cigrons bullits amanits amb oli
d'oliva
Cuixes de pollastre a la llimona
i xips de patata
Fruita de temporada

24

Crema de verdures amb
crostons
Ous al forn amb llesques de
patates i tomàquet
Fruita de temporada

25

Brou de verdures amb arròs
Hamburguesa de vedella amb
espàrrecs i maionesa
Fruita de temporada

Fruita: raïm, pera, poma, kiwi, mandarina, taronja, plàtan i pinya

*Oli d'oliva verge per amanir
Pa amb farina integral*



MENÚS NOVEMBRE 2022 (sense ou)



DILLUNS

31

Dia festiu

DIMARTS



Dia festiu

DIMECRES

2

Patata i pèsols
Varetes de lluç (sense ou) i
amanida d'enciam i tomàquet
Fruita de temporada

DIJOUS

3

Arròs bullit caldós
Patata i ceba amb carn picada
amb enciam, tomàquet i olives
logurt

DIVENDRES

4

Brou amb pistons
Pilota de brou (sense ou) i
amanida d'enciam i pastanaga
Fruita de temporada

7

Macarrons a la bolonyesa
Gall dindi a la planxa amb
enciam
Fruita de temporada

8

Amanida de fulles verdes amb
blat de moro, poma, cirerols,
pastanaga i pipes
Cigrons a la catalana
logurt

9

Crema de carbassa amb
crostons
Bacallà a l'andalusa (sense ou)
amb enciam i tomàquet
Fruita de temporada

10

Mongetes seques saltejades
amb all i julivert
Botifarra a la planxa amb
moniato al forn
Fruita de temporada

11

Patata i coliflor amb oli d'oliva
Filet de lluç al forn amb salsa
verda i tomàquet amanit
Fruita de temporada

14

Arròs amb salsa de tomàquet
Croquetes de bacallà (sense ou) amb cirerols i olives
Fruita de temporada

15

Escudella amb galets
Pit de pollastre a la planxa amb
amanida d'enciam i tomàquet
Fruita de temporada

16

Bròquil gratinat amb formatge
Escalopa de vedella (sense ou)
amb enciam i cogombre
Fruita de temporada

17

Ensalada russa amb oli d'oliva
Estofat de mongetes
logurt

18

Guisat de lleties
Llom a la planxa i xampinyons
saltats amb all i julivert
Fruita de temporada

21

Espaguetis integrals
napolitana amb formatge
ratllat
Seitons enfarinats (sense ou)
amb amanida d'enciam i
pastanaga
Fruita de temporada

22

Amanida caprese (cirerols,
oliva negra, formatge fresc i oli
d'alfàbrega)
Guisat de lleties amb arròs
logurt

23

Cigrons bullits amanits amb oli
d'oliva
Cuixes de pollastre a la llimona
i xips de patata
Fruita de temporada

24

Crema de verdures amb
crostons
Magra amb llesques de
patates i tomàquet
Fruita de temporada

25

Brou de peix amb arròs
Filet de lluç al forn amb
espàrrecs
Fruita de temporada

Fruita: raïm, pera, poma, kiwi, mandarina, taronja, plàtan i pinya

Oli d'oliva verge per amanir
Pa amb farina integral

