

MENÚS NOVEMBRE 2023

DILLUNS

30

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

DIMARTS

31

Tirabuixons de colors amb oli
d'oliva, orenga i parmesà
Pit de gall dindi a la planxa
amb cirerols i olives
logurt

DIMECRES

1

Dià festiu
Tots Sants

DIJOUS

2

Llenties amb hortalisses
Truita a la francesa amb
xampinyons saltejats amb all i
julivert
Fruita de temporada

DIVENDRES

3

Brou amb pistons
Vedella a la jardinera
Fruita de temporada

6

Macarrons amb tomàquet,
formatge i orenga
Cruixents de pollastre amb
enciam
Fruita de temporada

7

Amanida de fulles verdes amb
blat de moro, ou dur, tonyina,
pastanaga, i pipes
Cigrons cuits
logurt

8

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

9

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

10

Patata i coliflor amb oli d'oliva
o maionesa
Filet de lluç a la planxa amb
salsa verda i tomàquet amanit
Fruita de temporada

13

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

14

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

15

Escudella amb galets
Llom ibèric a la planxa amb
enciam i tomàquet
Fruita de temporada

16

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

17

Amanida de fulles verdes amb
blat de moro, cirerols,
pastanaga, magrana i pipes
Cuixes de pollastre a la llimona
i xips de patata
Fruita de temporada

20

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

21

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

22

Crema de verdures
ecològiques amb crostons
Truita de patates i amanida
d'enciam i tomàquet amb
olives
Fruita de temporada

23

Cigrons cuits amanits amb oli
d'oliva
Hamburguesa de pollastre a la
planxa amb enciam i tomàquet
Fruita de temporada

24

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

MENÚS NOVEMBRE 2023 sense peix



DILLUNS

30

Patata i pèsols
Croquetes casolanes i amanida
d'enciam i tomàquet
Fruita de temporada

DIMARTS

31

Tirabuixons de colors amb oli
d'oliva, orenga i parmesà
Pit de gall dindi a la planxa
amb cirerols i olives
logurt

DIMECRES

1

Dià festiu
Tots Sants

DIJOUS

2

Llenties amb hortalisses
Truita a la francesa amb
xampinyons saltejats amb all i
julivert
Fruita de temporada

DIVENDRES

3

Brou amb pistons
Vedella a la jardinera
Fruita de temporada



10

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

6

Macarrons amb tomàquet,
formatge i orenga
Cruixents de pollastre amb
enciam
Fruita de temporada

7

Amanida de fulles verdes amb
blat de moro, ou dur,
pastanaga, i pipes
Cigrons cuits
logurt

8

Crema ecològica de carbassa
amb crostons
Xai a la planxa amb enciam i
tomàquet
Fruita de temporada

9

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

13

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

14

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

15

Escudella amb galets
Llom ibèric a la planxa amb
enciam i tomàquet
Fruita de temporada

16

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

17

Amanida de fulles verdes amb
blat de moro, cirerols,
pastanaga, magrana i pipes
Cuixes de pollastre a la llimona
i xips de patata
Fruita de temporada

20

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

21

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

22

Crema de verdures
ecològiques amb crostons
Truita de patates i amanida
d'enciam i tomàquet amb
olives
Fruita de temporada

23

Cigrons cuits amanits amb oli
d'oliva
Hamburguesa de pollastre a la
planxa amb enciam i tomàquet
Fruita de temporada

24

Brou de peix amb arròs
Bistec amb espàrrecs i
maionesa
Fruita de temporada

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



MENÚS NOVEMBRE 2023 sense ou



DILLUNS

30

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

DIMARTS

31

Tirabuixons de colors amb oli
d'oliva, orenga i parmesà
Pit de gall dindi a la planxa
amb cirerols i olives
logurt

DIMECRES

1

Dià festiu
Tots Sants

DIJOUS

2

Llenties amb hortalisses
Llom ibèric a la planxa amb
xampinyons saltejats amb all i
julivert
Fruita de temporada

DIVENDRES

3

Brou amb pistons
Vedella a la Jardinera
Fruita de temporada



10

Patata i coliflor amb oli d'oliva
Filet de lluç a la planxa amb
salsa verda i tomàquet amanit
Fruita de temporada

6

Macarrons amb tomàquet,
formatge i orenga
Cruixents de pollastre (sense
ou) amb enciam
Fruita de temporada

7

Amanida de fulles verdes amb
blat de moro, tonyina,
pastanaga, i pipes
Cigrons cuits
logurt

8

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

9

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

13

Arròs amb salsa de tomàquet
Lluç a la planxa amb cirerols i
olives
Fruita de temporada

14

Guisat de llenties
Bistec i xampinyons saltats
amb all i julivert
Fruita de temporada

15

Escudella amb galets
Llom ibèric a la planxa amb
enciam i tomàquet
Fruita de temporada

16

Ensalada russa amb oli d'oliva
Estofat de mongetes
logurt

17

Amanida de fulles verdes amb
blat de moro, cirerols,
pastanaga, magrana i pipes
Cuixes de pollastre a la llimona
i xips de patata
Fruita de temporada

20

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

21

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

22

Crema de verdures
ecològiques amb crostons
Xai a la planxa i amanida
d'enciam i tomàquet amb
olives
Fruita de temporada

23

Cigrons cuits amanits amb oli
d'oliva
Hamburguesa de pollastre a la
planxa amb enciam i tomàquet
Fruita de temporada

24

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