

	De l'1 al 5 de novembre	Del 8 al 12 de novembre	Del 15 al 19 de novembre	Del 22 al 26 de novembre
DILLUNS	Dia festiu TOTS SANTS	8 1. Macarrons amb oli d'oliva, orenga i formatge ratllat 2. Croquetes casolanes i amanida d'enciam i api 3. Fruita de temporada	15 1. Espirals de colors amb tonyina i maionesa 2. Cruixent de pollastre i amanida d'enciam i api 3. Fruita de temporada	22 1. Crema de verdures amb crostons 2. Nuggets de pollastre i tomàquet cirerol 3. Fruita de temporada
DIMARTS	2 1. Guisat de lleties veganes 2. Truita de patata acompanyada d'amanida de tomàquet i olives 3. Fruita de temporada	9 1. Amanida de cigrons amb fulles d'espinaçs, pastanaga, cirerol i olives negres 2. Pizza de verdures 3. Fruita de temporada	16 1. Ensalada russa 2. Filet de lluç al forn amb salsa verda i tomàquet cirerol 3. Iogurt	23 1. Mongeta seca bullida, amanida amb oli d'oliva 2. Bacallà a la muselina d'all sobre llit de salsa de tomàquet 3. Fruita de temporada
DIMECRES	3 1. Arròs bullit caldós 2. Filet de lluç a la planxa amb salsa verda i enciam 3. Fruita de temporada	10 1. Mongeta tendra i patata al vapor 2. Escalopa de vedella i tomàquet amanit 3. Fruita de temporada	17 1. Lleties estofades 2. Salsitxes a la planxa amb moniato al forn 3. Fruita de temporada	24 1. Fideus a la cassola 2. Truita a la francesa i xampinyons saltejats per acompanyar 3. Fruita de temporada
DIJOUS	4 1. Escudella de galets 2. Mandonguilles de vedella amb salsa de tomàquet i xips de patata 3. Iogurt	11 1. Fideuada 2. Mandonguilles de lluç amb maionesa i enciam 3. Iogurt	18 1. Escudella amb pistons 2. Pilota de brou i amanida d'enciam magrana, pastanaga, i pipes per decorar 3. Fruita de temporada	25 1. Arròs bullit caldós 2. Pollastre a la llimona i xips de patata 3. Iogurt
DIVENDRES	5 1. Crema de carbassó amb crostons 2. Hamburguesa de kale quinoa amb tomàquet cirerol per acompanyar 3. Fruita de temporada	12 1. Arròs amb salsa de tomàquet 2. Llom ibèric a la planxa amb saltejat campestre 3. Fruita de temporada	19 1. Sopa de peix amb arròs 2. Empanades de bonítol amb enciam i pastanaga per acompanyar 3. Fruita de temporada	26 1. Patates a la riojana sense xoriço 2. Botifarra a la planxa amb amanida d'enciam i tomàquet 3. Fruita de temporada

Fruita de temporada: taronja, mandarina, magrana, poma, pera, plàtan, kiwi, pinya i raïm.

Tota la **vedella** dels nostres menús és **ecològica** i de **proximitat**.

Segons allò que estableix el RE (UE) 1169/2011, la cuina disposa d'informació sobre el contingut en al·lèrgens dels menús elaborats

	De l'1 al 5 de novembre	Del 8 al 12 de novembre	Del 15 al 19 de novembre	Del 22 al 26 de novembre
DILLUNS	Dia festiu TOTS SANTS	8 1. Macarrons amb oli d'oliva, orenga i formatge ratllat 2. Croquetes casolanes i amanida d'enciam i api 3. Fruita de temporada	15 1. Espirals de colors amb gall dindi 2. Cruixent de pollastre i amanida d'enciam i api 3. Fruita de temporada	22 1. Crema de verdures amb crostons 2. Nuggets de pollastre i tomàquet cirerol 3. Fruita de temporada
DIMARTS	2 1. Guisat de lleties veganes 2. Truita de patata acompanyada d'amanida de tomàquet i olives 3. Fruita de temporada	9 1. Amanida de cigrons amb fulles d'espinaçs, pastanaga, cirerol i olives negres 2. Pizza de verdures 3. Fruita de temporada	16 1. Ensalada russa 2. Truita a la francesa i tomàquet cirerol 3. Iogurt	23 1. Mongeta seca bullida, amanida amb oli d'oliva 2. Mandonguilles amb salsa de tomàquet 3. Fruita de temporada
DIMECRES	3 1. Arròs bullit caldós 2. Xai a la planxa amb enciam 3. Fruita de temporada	10 1. Mongeta tendra i patata al vapor 2. Escalopa de vedella i tomàquet amanit 3. Fruita de temporada	17 1. Lleties estofades 2. Salsitxes a la planxa amb moniato al forn 3. Fruita de temporada	24 1. Fideus a la cassola 2. Truita a la francesa i xampinyons saltejats per acompanyar 3. Fruita de temporada
DIJOUS	4 1. Escudella de galets 2. Mandonguilles de vedella amb salsa de tomàquet i xips de patata 3. Iogurt	11 1. Fideuada de verdures 2. Pit de pollastre a la planxa amb enciam 3. Iogurt	18 1. Escudella amb pistons 2. Pilota de brou i amanida d'enciam magrana, pastanaga, i pipes per decorar 3. Fruita de temporada	25 1. Arròs bullit caldós 2. Pollastre a la llimona i xips de patata 3. Iogurt
DIVENDRES	5 1. Crema de carbassó amb crostons 2. Hamburguesa de kale quinoa amb tomàquet cirerol per acompanyar 3. Fruita de temporada	12 1. Arròs amb salsa de tomàquet 2. Llom ibèric a la planxa amb saltejat campestre 3. Fruita de temporada	19 1. Sopa de verdures 2. Bistec a la planxa amb enciam i pastanaga per acompanyar 3. Fruita de temporada	26 1. Patates a la riojana sense xoriço 2. Botifarra a la planxa amb amanida d'enciam i tomàquet 3. Fruita de temporada

Fruita de temporada: taronja, mandarina, magrana, poma, pera, plàtan, kiwi, pinya i raïm.

Tota la **vedella** dels nostres menús és **ecològica** i de **proximitat**.

Segons allò que estableix el RE (UE) 1169/2011, la cuina disposa d'informació sobre el contingut en al·lèrgens dels menús elaborats

	De l'1 al 5 de novembre	Del 8 al 12 de novembre	Del 15 al 19 de novembre	Del 22 al 26 de novembre
DILLUNS	Dia festiu TOTS SANTS	8 1. Macarrons amb oli d'oliva, orenga i formatge ratllat 2. Botifarra i amanida d'enciam i api 3. Fruita de temporada	15 1. Espirals de colors amb tonyina i maionesa 2. Pit de pollastre a la planxa i amanida d'enciam i api 3. Fruita de temporada	22 1. Crema de verdures amb crostons 2. Pit de pollastre arrebossat sense ou i tomàquet cirerol 3. Fruita de temporada
DIMARTS	2 1. Guisat de lleties veganes 2. Hamburguesa de pollastre i amanida de tomàquet i olives 3. Fruita de temporada	9 1. Amanida de cigrons amb fulles d'espinaçs, pastanaga, cirerol i olives negres 2. Pizza de verdures 3. Fruita de temporada	16 1. Ensalada russa 2. Filet de lluç al forn amb salsa verda i tomàquet cirerol 3. Iogurt	23 1. Mongeta seca bullida, amanida amb oli d'oliva 2. Bacallà sobre llit de salsa de tomàquet 3. Fruita de temporada
DIMECRES	3 1. Arròs bullit caldós 2. Filet de lluç a la planxa amb salsa verda i enciam 3. Fruita de temporada	10 1. Mongeta tendra i patata al vapor 2. Escalopa de vedella (sense ou) i tomàquet amanit 3. Fruita de temporada	17 1. Lleties estofades 2. Salsitxes a la planxa amb moniato al forn 3. Fruita de temporada	24 1. Fideus a la cassola 2. Xai a la planxa i xampinyons saltejats per acompanyar 3. Fruita de temporada
DIJOUS	4 1. Escudella de galets 2. Mandonguilles de vedella amb salsa de tomàquet i xips de patata 3. Iogurt	11 1. Fideuada 2. Filet de lluç amb maionesa i enciam 3. Iogurt	18 1. Escudella amb pistons 2. Pilota de brou i amanida d'enciam magrana, pastanaga, i pipes per decorar 3. Fruita de temporada	25 1. Arròs bullit caldós 2. Pollastre a la llimona i xips de patata 3. Iogurt
DIVENDRES	5 1. Crema de carbassó amb crostons 2. Hamburguesa de kale quinoa amb tomàquet cirerol per acompanyar 3. Fruita de temporada	12 1. Arròs amb salsa de tomàquet 2. Llom ibèric a la planxa amb saltejat campestre 3. Fruita de temporada	19 1. Sopa de peix amb arròs 2. Bistec a la planxa amb enciam i pastanaga per acompanyar 3. Fruita de temporada	26 1. Patates a la riojana sense xoriço 2. Botifarra a la planxa amb amanida d'enciam i tomàquet 3. Fruita de temporada

Fruita de temporada: taronja, mandarina, magrana, poma, pera, plàtan, kiwi, pinya i raïm.

Tota la **vedella** dels nostres menús és **ecològica** i de **proximitat**.

Segons allò que estableix el RE (UE) 1169/2011, la cuina disposa d'informació sobre el contingut en al·lergègens dels menús elaborats