

	Dilluns 27/10	Dimarts 28/10	Dimecres 29/10	Dijous 30/10	Divendres 31/10
1r	LLENTIES ESTOFADES (sofregit de ceba, all, pebrot vermell i tomàquet)	SOPA DE POLLASTRE AMB ARRÓS	CREMA DE VERDURES (patata, mongeta tendra, bledes, pastanaga i patata)	COLIFLOR BULLIDA AMB PATATA I PASTANAGA	MACARRONS ROSSINI (salsa de tomàquet casolana i beixamel)
2n	REMENAT D'OUS I XAMPINYONS	BACALLÀ AL FORN (amb ceba i tomàquet natural)	LLOM ARREBOSSAT (farina, ou i pa ratllat)	PAELLA AMB SALSITXES DE POLLASTRE, SIPIA I PÈSOLS	LLUÇ AMB Salsa DE TÀRONJA (salsa opcional)
Ac.	AMANIDA VARIADA	ALBERGÍNIES ESCALVADES	DAUS DE PATATES NATURALS	JULIANA D' ENCIAM	BRÒQUIL BULLIT
P.	FRUITA NATURAL	IOGURT	FRUITA NATURAL	FRUITA NATURAL	FRUITA NATURAL

	Pollastre planxa	Iogurt Soja Sopa Verdures Sopa Verdures Fruita natural Carn planxa	Sense làctic Peix arrebossat Sense làctic Peix arrebossat Pollastre planxa	Sense carn Sense carn Sense peix	Macarrons Napolitana Sense carn Carn planxa
--	------------------	--	--	--	---

RECOMANACIÓ PER SOPAR:	Espaguetis integrals al pesto	Favetes saltades amb ceba i tomàquet	Amanida d'arròs amb panses i pinyons	Quinoa amb porro i pastanaga	Gaspacho de tomàquet i sindria
	Llenguado a la graella amb tomàquet amanit	Pit de gall dindi a la planxa amb enciam i pebrot vermell	Truita de pernil fumat amb albergínia planxa	Sardines amb all i julivert	Llenties amb arròs i verdures
	Fruita	Fruita	Rodanxes de poma amb canyella	Natilles	Fruita

	Dilluns 3/11	Dimarts 4/11	Dimecres 5/11	Dijous 6/11	Divendres 7/11
1r	FESTIU	SOPA VEGETAL (patates, bledes, coliflor, mongeta tendra i pastanaga)	ESPIRALS SALTEJATS AMB MONGETA TENDRA, CEBA I BACÓ	PATATA.PASTANAGA I BRÒQUIL BULLIT	CREMA DE LLEGUMS
2n		CROQUETES DE BACALLÀ	TRUITA D'ESPINACS	LLUÇ A LA PLANXA	HAMBURGUESES DE VEDELLA A LA PLANXA
Ac.		AMANIDA VARIADA	AMANIDA D'ENCIAM, OLIVES I REMOLATXA	AMANIDA DE TEMPORADA	PATATES FREGIDES
P.		FRUITA NATURAL	FRUITA NATURAL	IOGURT	FRUITA NATURAL

		Croquetes s/gluten Peix arrebossat Croquetes Pernil	Sense carn Sense carn Amb gall dindi	Iogurt Soja Fruita natural Carn planxa	Peix planxa Peix planxa Peix planxa
--	--	---	--	--	---

RECOMANACIÓ PER SOPAR:	Mongeta verda amb patata	Amanida de patata amb rucula, pastanaga ratllada i pebrot verd	Crema freda de pastanaga amb oli de sesam	Amanida verda amb nous i daus de pernil cuit	Amanida de pasta amb olives negres
	Ous amb samfaina	Llom de porc a la sal	Rap a la llimona amb flam d'arros	Cuscús de verdures i llegum	Peixet de costa fregit
	Fruita	Iogurt amb mermelada de gerds	Fruita	Macedònia de fruita de temporada	Fruita

CEL·LIAC SENSE LACTOSA SENSE OU SENSE CARN
SENSE PROTEÏNA DE VACA SENSE PEIX SENSE PORC

SANT JORDI

	Dilluns 10/11	Dimarts 11/11	Dimecres 12/11	Dijous 13/11	Divendres 14/11
1r	SOPA DE PEIX AMB PASTA	TALLARINES A LA AMATRICIANA (salsa de tomàquet casolana amb bacó)	BROU CASOLÀ AMB OU BULLIT, POLLASTRE I PERNIL DOLÇ	ARRÒS A LA BOLONYESA (salsa de tomàquet casolana i trinxat de carn)	PÈSOLS BULLITS AMB PATATES I PASTANAGUES
2n	DAUS DE LLOM ESTOFATS	BACALLÀ A L'ANDALUSA (fregit amb farina)	FIDEUÀ MARINERA AMB SIPIA	TRUITA DE PERNIL DOLÇ	BASTONETS DE LLUÇ CASOLANS (farina, ou i pa ratllat)
Ac.	JARDINERA (patata, mongeta verda, pèsols i pastanagues)	AMANIDA DE L' HORT (enciam, pebrot vermell i pastanaga)	JULIANA D' ENCIAM	AMANIDA DE TARONGES (enciam, taronges i pipes)	AMANIDA VARIADA
P.	FRUITA NATURAL	FRUITA NATURAL	FRUITA NATURAL	FRUITA NATURAL	IOGURT

Peix en salsa Peix en salsa Sopa verdura Vedella	Sense carn Sense carn Carn planxa Sense porc	Sopa verdura Sopa verdura Carn planxa Sense porc	Pollastre planxa Sense carn Sense carn Sense carn Sense porc	Iogurt soja Carn planxa Fruit natural
---	---	---	--	---

RECOMANACIÓ PER SOPAR:	Purè de carbassó amb formatge	Mongeta verda amb patata	Sopa de pistons i verdura	Amanida verda amb nous, pebrot i gall dindi	Tortellinis amb crema de formatge
	Rap a la llimona amb flam d'arros	Ous farcits de tonyina amb rajoli de maionesa	Escalopí de vedella amb salsa de mostassa	Lenties amb arròs i porros	Peixet de costa fregit
	Macedònia de cítrics	Fruit	Fruit	Iogurt amb mermelada de gerds	Fruit

-Cada plat anirà acompanyat d'una ració de pa.
-PRODUCTES ECOLÒGICS: El pollastre, totes les llegums, tota la pasta, l'arròs blanc i integral, sal, pa ratllat, farina, alls, carbassó, porros, api, pastanaga, enciams, pebrot vermell, totes les pomes i peres. La resta de productes són de proximitat. El peix és de producció nacional.

saned

L'elaboració de tots els plats es realitzarà amb ingredients aptes per a les necessitats alimentàries especials de cada infant. En cas contrari s'indica el plat substitutiu.

CEL·LIAC SENSE LACTOSA SENSE OU SENSE CARN
SENSE PROTEÏNA DE VACA SENSE PEIX SENSE PORC

SANT JORDI

	Dilluns 17/11	Dimarts 18/11	Dimecres 19/11	Dijous 20/11	Divendres 21/11
1r	MACARRONS A LA NAPOLITANA (sofregit de ceba, alls i tomàquet) AMB FORMATGE RATLLAT	CIGRONS ESTOFATS (sofregit de ceba,all,pebrot verd i vermell i tomàquet)	COUS COUS AMB PANSES, CARBASSÓ Y CEBA CARMELITZADA	MONGETA VERDA AMB PATATES BULLIDES	CREMA DE PASTANAGA (pastanaga, patata i ceba)
2n	OUS REMENTATS AMB FORMATGE I TOMÀQUET	TILÀPIA A LA PLANXA	FRICANDÓ DE LLOM	LLUÇ A LA MARINERA (fumet de rap amb sofregit de ceba, porros, api i tomàquet)	PIZZA DE BACÓ I XAMPINYONS (salsa de tomàquet casolana, bacó, xampinyons, mozzarella i olives)
Ac.	AMANIDA DE TEMPORADA	CEBA CARMELITZADA	XAMPINYONS I PÈSOLS	ARRÒS INTEGRAL SALTEJAT	AMANIDA VARIADA
P.	FRUITA NATURAL	IOGURT	FRUITA NATURAL	FRUITA NATURAL	FRUITA NATURAL

	Iogurt Soja Fruit natural Carn planxa	Peix planxa Pollastre planxa	Carn planxa	Sense làctic Macarrons Napolitana Sense carn Macarrons Napolitana Sense porc
--	---	---------------------------------	-------------	--

RECOMANACIÓ PER SOPAR:	Carxofes al forn	Sopa de fideus gruixuts i mongeta seca	Bròquil amb beixamel	Crema de porros i patata	Sopa d'au amb pasta meravella
	Arròs cremós amb bolets i formatge	Remenat d'ou amb puntes d'esparrecs	Hamburguesa eco de llegum i samfaina amb xips	Pizzeta de pernil dolç i xampinyons i rúcula	Verat al forn amb all i julivert i enciam i pebrot
	Fruit	Fruit	Fruit	Iogurt amb nous	Préssec en almívar

-Cada plat anirà acompanyat d'una ració de pa.
-PRODUCTES ECOLÒGICS: El pollastre, totes les llegums, tota la pasta, l'arròs blanc i integral, sal, pa ratllat, farina, alls, carbassó, porros, api, pastanaga, enciams, pebrot vermell, totes les pomes i peres. La resta de productes són de proximitat. El peix és de producció nacional.

saned

L'elaboració de tots els plats es realitzarà amb ingredients aptes per a les necessitats alimentàries especials de cada infant. En cas contrari s'indica el plat substitutiu.

	Dilluns 24/11	Dimarts 25/11	Dimecres 26/11	Dijous 27/11	Divendres 28/11
1r	SOPA DE POLLASTRE AMB FIDEUS	CREMA DE VERDURES DE TEMPORADA	PASTA DE VERDURES AMB PORROS I XAMPINYONS	PAELLA DE VERDURES (ceba, pebrot vermell i verd, porros i mongeta tendra i pèsols)	MONGETES SEQUES ESTOFADES (mongeta verda, pastanaga i pebrot vermell)
2n	ESTOFAT DE SÍPIA AMB PATATES	LLENTIES ESTOFADES AMB ARRÒS	BACALLÀ A LA PLANXA	BOTIFARRA A LA PLANXA	OUS AL PLAT (amb tomàquet fregit, cansalada fumada i pèsols)
Ac.	CEBA ESCALIVADA	AMANIDA VARIADA	JULIANA D'ENCIAM	AMANIDA DE COL LOMBARDA	AMANIDA DE TEMPORADA
P.	FRUITA NATURAL	FRUITA NATURAL	FRUITA NATURAL	IOGURT	FRUITA NATURAL

Sopa de verdures
 Sípia estofada
 Sopa de verdures
 Sípia estofada
 Sense peix

Sense làctic
 Sense làctic

Pollastre planxa

Iogurt soja
 Peix planxa
 Peix planxa
 Fruita natural
 Pollastre planxa

RECOMANACIÓ
PER SOPAR:

Col-i-flor amb patata	Gnoquis amb oli i alfabrega	Llenties caldoses amb verdures	Sopa de ceba amb pasta	Pèsols amb patata
Daus de tonyina saltats amb salsa de soja	Pintxos de vedella a la planxa amb enciam i pastanaga	Calamar a la planxa amb rúcula i pipes	Ous amb beixamel	Costelletes de cabrit arrebossades amb enciam i tomàquet xerri
Fruita	Fruita	Iogurt	Fruita	Fruita

-Cada plat anirà acompanyat d'una ració de pa.
-PRODUCTES ECOLÒGICS: El pollastre, totes les llegums, tota la pasta, l'arròs blanc i integral,
sal, pa ratllat, farina, alls, carbassó, porros, api, pastanaga, enciams, pebrot vermell, totes les
pomes i peres. La resta de productes són de proximitat. El peix és de producció nacional.

saned

L'elaboració de tots els plats es realitzarà amb ingredients aptes per a les necessitats alimentàries especials de cada infant. En cas contrari s'indica el plat substitutiu.

	Dilluns 1/12	Dimarts 2/12	Dimecres 3/12	Dijous 4/12	Divendres 5/12
1r	MONGETA VERDA AMB PATATES SALTEJADES AMB BACÓ	RISOTTO DE BOLETS	CREMA DE LLENTIES (ceba, mongeta verda i pastanagues)	PATATES I MONGETES VERDES ESTOFADES	TALLARINES AL PESTO SUAU (oli d'oliva, alfabrega, formatge ratllat i picada d'atmetlles)
2n	MACARRONS A LA BOLONYESA (salsa de tomàquet casolana i trinxat de carn)	BACALLÀ A LA ROMANA (fregit amb farina i ou)	TRUITA A LA FRANCESA	POLLASTRE AMB HERBES AROMÀTIQUES	VARETES DE LLUÇ
Ac.	JULIANA D' ENCIAM	COLIFLOR BULLIDA	AMANIDA D'ENCIAM, PASTANAGA I OLIVES	PÈSOLS SALTEJATS	AMANIDA D'ENCIAM, OLIVES I REMOLATXA
P.	FRUITA NATURAL	FRUITA NATURAL	FRUITA NATURAL	FRUITA NATURAL	IOGURT

Sense carn
 Sense carn
 Sense porc

Sense làctics
 Sense làctics
 Carn planxa

Sense làctics
 Pollastre planxa

Peix forn

Peix arrebossat
 Iogurt soja
 Fruita natural
 Carn arrebossada

RECOMANACIÓ
PER SOPAR:

Sopa de fideus i cigrons	Bledes amb patata	Raviolis d'albergínia amb oli i pamesà	Puré de verdures i favetes	Cols de brussel·les amb pemi ibèric
Orada a la sal	Aletes de pollastre a la planxa amb tomàquet amanit	Sardines al forn amb all i julivert	Salsitxes de porc amb enciam i pastanaga	Truita de patata i ceba amb rúcula i blat de moro
Fruita	Plàtan amb rajolí de xocolata	Fruita	Iogurt	Fruita en almívar

-Cada plat anirà acompanyat d'una ració de pa.
-PRODUCTES ECOLÒGICS: El pollastre, totes les llegums, tota la pasta, l'arròs blanc i integral,
sal, pa ratllat, farina, alls, carbassó, porros, api, pastanaga, enciams, pebrot vermell, totes les
pomes i peres. La resta de productes són de proximitat. El peix és de producció nacional.

saned

L'elaboració de tots els plats es realitzarà amb ingredients aptes per a les necessitats alimentàries especials de cada infant. En cas contrari s'indica el plat substitutiu.