

# MENÚ NOVEMBRE 2017

	Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
2-3				Albergínies farcides de verdures Lluç al forn amb patates xip's	Arròs amb ceba i carbassó Mandonguilles amb suquet i pastanagues mini
6-10	Patata al forn gratinada amb pernil dolç Llenguado amb suc 00B i verduretes Pinya	Crema de pastanaga Pollastre a la cassola amb patates al forn logurt natural	Macarrons a la bolonyesa Calamars a la romana amb enciam i pastanaga ratllada Taronja	Poma Paella de peix Gall d'indi a la planxa amb enciam, tomàquet i olives Mandarina	Raïm Llenties guisades Hamburguesa de vedella a la planxa amb tomàquet al forn Plàtan
13-17	Arròs tres delícies (pastanaga, pernil i pèsols) Gall d'indi a la planxa amb samfaina Taronja	Cuscús amb verdures Truita de patata amb enciam, pastanaga i tomàquet Kiwi	Mongeta blanca estofada Pollastre al forn amb ceba tendre i albergínia Pera	Coliflor amb beixamel Rodó de vedella amb pèsols logurt natural	Espaguetis a la carbonara Llenguado a la planxa amb carxofa arrebossada Mandarina
20-24	Canelons casolans Filet de lluç a la planxa amb enciam, tomàquet i pastanaga Pera	Minestra de verdures saltejada Gall d'indi al forn amb arròs saltejat amb allets logurt natural	Brou amb galets Llom a la jardinera Raïm	Cigrons amb verduretes Pollastre a la planxa amb enciam, tomàquet i olives Taronja	Arròs amb verdures Croquetes de bacallà amb tomàquet i blat de moro Poma
27-30	Llenties amb arròs Llenguado amb suc 00A i enciam, tomàquet i olives Taronja	Bròquil saltejat amb pernil Pollastre al forn amb patates fregides logurt natural	Llacets amb salsa de formatge Truita de patata amb enciam i olives Mandarina	Purè de patata i pastanaga Gall d'indi a l'allet amb verduretes Pera	

\*Les salses 00A, 00B, 00C i 00D són diferents salses per acompanyar el peix a base de verdures, fumet de peix i en el cas de la 00A, també amb ametlles.

**\* La pasta , els llegums i l'arròs són productes ecològics.**