


















# MENU NOVEMBRE 2022

## MATERNAL I 1a ENSENYANÇA

DIA 7	DIA 8	DIA 9	DIA 10	DIA 11
Amanida de rebost amb sardinetes i ou dur 	Puré de carabassó	Trinxat de Col	Arròs caldós de verdures	Amanida marroquí
Llentilles amb verdures i arròs	Rostit de vedella amb salsa d'olives. Pasta integral	Llom arrebossat Carrota i olives 	Peix al forn amb tomata i mozzarella	Pollastre amb curri Cuscús 
logurt	Fruita	Fruita	Natilles	Dàtils/fruïta
DIA 14	DIA 15	DIA 16	DIA 17	DIA 18
Amanida amb daus d'alvocat 	Crema suau de verdures	Nyoquis amb crema de xampinyons 	Sopa de pasta	Amanida Kamtxatka 
Macarrons amb marisc 	Vedella estofada Arròs blanc 	Aletes i cuixes de pollastre al forn Amanida variada	Peix arreb. (farina de cigró) Tomata, blat de moro i olives	Mongetes amb botifarra
Batut de llimona	Fruita	Fruita	logurt	Fruita
DIA 21	DIA 22	DIA 23	DIA 24	DIA 25
Amanida grega 	Espirals amb verdures i formatge	Amanida japonesa 	Consomé vegetal	Tavelles amb trufes
Llenguado a la molinera Trufes al forn	Hamburguesa Enciam i carrota 	Cigrons estofats	Arròs mar i muntanya 	Pollastre arrebossat Tomata amanida
Fruita	Fruita	logurt	Macedònia	Fruita
DIA 28	DIA 29	DIA 30	DIA 1	DIA 2
Puré de pèsols	Amanida amb enciam, cranc, panses i carrota 	Coliflor amb beixamel	Sopa de pasta 	Amanida amb pera, espinacs i formatge 
Lluç amb pebre vermell Fideus a banda	Pastís de carn 	Tires de pollastre saltades Blat de moro	Truïta de trufes Enciam i tomates	Gulasch i arròs integral
Fruita	Fruita	Fruita	logurt	Compota


En cas d'imprevist, aquest menú es podrà modificar. Tots els menús han estat revisats per la dietista

Tots els àpats van acompanyats de pa i aigua. L'oli per amanir i cuinar és d'oliva. Tots els arrebossats són casolans. Els plats són elaborats per les cuineres del centre, són d'elaboració casolana i es minimitzen els processats.

Agricultura ecològica 

Pa integral 

Carn d'Andorra 

 Berta Jiménez, col·legiada núm. 0703.

