



DILLUNS

Del 30 al 3 de Novembre

* Mongeta tendra i patata monalisa bullida (maionesa opcional).

* Croquetes de pollastre accompanyades d'amanida d'enciam, blat de moro i pastanaga.

* Fruita del temps.

* Arròs amb salsa de tomàquet fregit, oli d'allelets i ou dur rallat.

* Truita de carbassó i xampinyons, accompanyada d'amanida d'enciam, olives negres i magrana.

* Fruita del temps

DIMARTS

Del 6 al 10 de Novembre

* Amanida completa de enciam, pastanaga, blat de moro, olives negres, tomàquet verd, ceba tendra i cogombre.

* Macarrons a la bolognesa (ceba, pastanaga i carn picada mixta).

* Flam.

* Pèsols i patata monalisa bullida.

* Bunyols de bacallà accompanyats d'amanida d'enciam, olives negres i remolatxa.

* Fruita del temps.

DIMECRES

Del 13 al 17 de Novembre

* Bròquil i patata bullida (maionesa opcional).

* Canelons de rostit. (pollastre i porc) amb bechamel i formatge gratinat.

* Fruita del temps.

* Llenties guisades amb verdures, xorigó i patata monalisa (pastanaga, ceba i tomàquet sofregit).

* Croquetes de pení ibèric accompanyades d'amanida d'enciam, escarola, tomàquet i blat de moro.

* Fruita del temps.

DIJOUS

Del 21 al 25 de Novembre

* Tallarines amb salsa de tomàquet. (tomàquet sofregit, ceba i pastanaga i formatge ratllat (opcional).

* Delícies de lluç arrebossades accompanyades d'amanida d'enciam, olives verdes i remolatxa.

* Fruita del temps.

* Cigrons estofats amb patata, monalisa, costella de porc i verdures (pebrot vermell, ceba i pastanaga).

* Llom a la planxa accompanyat de salsa de formatge emmental i orenga.

* Fruita del temps.

* Crema de boniato (patata monalisa, boniato i porro). (crostonets de pa opcional).

* Filet de rap al forn amb salsa menier (mantega, suc de llimona i fumet blanc) accompanyada d'amanida d'enciam i olives negres.

* Fruita del temps.

* Sopa de verdura (porro, pastanaga, xirivia, nap, api, col i bledes) amb galets.

* Hamburguesa de vedella amb patates fregides.

* Yogurt natural.

* Cigrons estofats amb verdures i patata monalisa (pebrot vermell, ceba i pastanaga).

* Llom a la planxa accompanyat d'amanida d'enciam brots de soja i daus de gall d'indi

* Fruita del temps.

* Crema de carbassa. (patata monalisa, carbassa i ceba) amb crostonets de pa (opcional).

* Truita a la francesa accompanyada de xampinyons, llimona i pimento dolç

* Yogurt natural.

* Arròs tres delícies (poma, pèsols i pastanaga (soja opcional).

* Salmó fet al forn amb salsa d'esparrecs blancs (crema de llet i ceba dolça) accompanyat d'amanida d'enciam i olives negres.

* Fruita del temps.

* Trinxat de la Cerdanya (col, patata molnalis i cansalada (opcinal)).

* Truita a la francesa accompanyada d'amanida de formatge semicurat i magrana.

* Fruita del temps.

* Estofat de butifarra esparraca amb verdures, bolets i mongetes seques de Santa pau (ceba i pastanaga).

* Bacallà al forn amb salsa de tomàquet sofregit i ou dur.

* Fruita natural.

* Puré de patata amb crostonets de pa (opcionals).

* Cuixa de pollastre groc català rostida al forn amb romani i allels accompanyada d'amanida d'enciam, daus de gall d'indi i pastanaga.

* Fruita del temps.

* Espinacs saltejats amb oli d'oliva i bacon crujent (opcional).

* Suprema de lluç al forn amb all i julivert accompanyada de patata panadera (ceba i all).

* Fruita natural.

* Amanida Paquistaní (enciam formatge feta, olives negres, tomàquet i cogombre).

* Beriani (arròs basmati, ceba, pastanaga, pollastre marinat amb ganmassala).

* Fruita del temps.

ESTEM SEGUINT LES PAUTES ALIMENTÀRIES RECOMANADES PER LA GENERALITAT DE CATALUNYA PER VETLLAR PER UN BON EQUILIBRI NUTRICIONAL DELS NOSTRES ALUMNES.



UTILITZEM PRODUCTES DE PROXIMITAT