

MENU MES DE NOVEMBRE

Dilluns

Dimarts

Dimecres

Dijous

Divendres

1

FESTA

2

*SOPA DE BROU
SOPA*

*CUIXES DE POLLASTRE
BARBACOA AMB PATATES
TRASERO DE POLLO BARBACOA
CON PATATAS*

*FRUITA DEL TEMPS I PA
FRUTA DEL TIEMPO Y PAN*

3

*CUINAT DE CIURONS AMB
BACALLÀ
POTAJE DE GARBANZOS CON
BACALAO*

*TRUITA DE PATATES AMB
AMANIDA
TORTILLA DE PATATAS CON
ENSALADA*

*NATILLA I PA
NATILLA Y PAN*

4

*ARRÒS DE PEIX
ARROZ DE PESCADO*

*SALTIXITXES AMB PURÉ DE
PATATES
SALCHICHAS CON PURÉ DE
PATATAS*

*FRUITA DEL TEMPS I PA
FRUTA DEL TIEMPO Y PAN*

7

*CREMA DE PORROS
CREMA DE PUERROS*

*LLOM AL FORN AMB PATATES
LOMO AL HORNO CON PATATAS*

*IOGURT I PA
YOGURT Y PAN*

8

*ARRÒS MILANESA
ARROZ MILANESA*

*PEIX A LA MALLORQUINA
PESCADO A LA MALLORQUINA*

*FRUITA DEL TEMPS I PA
FRUTA DEL TIEMPO Y PAN*

9

*CUINAT DE LLENTILLES
POTAJE DE LENTEJAS*

*CROQUETES DE POLLASTRE
AMB AMANIDA
CROQUETAS DE POLLO CON
ENSALADA*

*FRUITA DEL TEMPS I PA
FRUTA DEL TIEMPO Y PAN*

10

*SOPA MERAVELLA
SOPA MARAVILLA*

*CUINAT DE PILOTES AMB
PATATES
ESTOFADO DE ALBÓNDIGAS
CON PATATAS*

*FLAM AMB CAMEL I PA
FLAN CON CARAMELO Y PAN*

11

*ESPAGUETIS BOLONYESA
ESPAGUETIS BOLOÑESA*

*CALAMARS A LA ROMANA AMB
AMANIDA
CALAMARES A LA ROMANA CON
ENSALADA*

*FRUITA DEL TEMPS I PA
FRUTA DE TIEMPO Y PAN*

14

*CREMA HORTELANA
CREMA HORTELANA*

*LLUÇ AMB SALSÀ VERDA AMB
PATATES
MERLUZA CON SALSÀ VERDE Y
PATATAS*

*FRUITA DEL TEMPS I PA
FRUTA DEL TIEMPO Y PAN*

15

*SOPA D'ESTRELLETES
SOPA DE ESTRELLITAS*

*POLLASTRE AMB VERDURES
POLLO CON VERDURAS*

*IOGURT I PA
YOGURT Y PAN*

16

*ESPIRALS NAPOLITANA
ESPIRALES NAPOLITANA*

*HAMBURGUESA PLANXA AMB
PATATES
HAMBURGUESA PLANCHA CON
PATATAS*

*FRUITA DEL TEMPS I PA
FRUTA DEL TIEMPO Y PAN*

17

*ARRÒS A LA CUBANA
ARROZ A LA CUBANA*

*PEIX ARREBOSSAT AMB
AMANIDA
PESCADO REBOZADO CON
ENSALADA*

*FRUITA DEL TEMPS I PA
FRUTA DE TIEMPO Y PAN*

18

*FIDEUS DE PEIX
FIDEOS DE PESCADO*

*TRUITA FRANCESA AMB
AMANIDA
TORTILLA FRANCESA CON
ENSALADA*

*NATILLA I PA
NATILLA Y PAN*

21

*CUINAT DE CIURONS A LA
RIOJANA
POTAJE DE GARBANZOS A LA
RIOJANA*

*LLOM DE LLUÇ AMB PATATES
AL FORN
LOMO DE MERLUZA CON
PATATAS AL HORNO*

*FRUITA DEL TEMPS I PA
FRUTA DEL TIEMPO Y PAN*

22

*ESPAGUETIS A LA XARCUTERA
ESPAGUETIS A LA
CHARCUTERIA*

*TRUITA DE CARABASSÓ AMB
AMANIDA
TORTILLA DE CALABACÍN CON
ENSALADA*

*IOGURT I PA
YOGURT Y PAN*

23

*VICHISSEOISE
VICHISSEOISE*

*PITERA DE POLLASTRE AMB
AMANIDA
PECHUGA DE POLLO CON
ENSALADA*

*FRUITA DEL TEMPS I PA
FRUTA DEL TIEMPO Y PAN*

24

*ARRÒS DE PEIX
ARROZ DE PESCADO*

*LLOM DE PORC AL FORN AMB
PATATES
LOMO DE CERDO AL HORNO
CON PATATAS*

*FLAM AMB CAMEL I PA
FLAN CON CARAMELO Y PAN*

25

*SOPA DE BROU
SOPA*

*NUGGETS AMB PATATES
NUGGETS CON PATATAS*

*FRUITA DEL TEMPS I PA
FRUTA DEL TIEMPO Y PAN*

28

*ARRÒS BRUT
ARROZ BRUT*

*DORADA AMB PATATES AMB
ALL I JULIVERT
DORADA CON PATATAS CON
AJO Y PEREJIL*

*IOGURT I PA
YOGURT Y PAN*

721 Kcal.
P: 19 H:48 L: 28

29

*CUINAT DE LLENTIES
POTAJE DE LENTEJAS*

*HAMBURGUESA AMB ENSALADA
HAMBURGUESA CON ENSALADA*

*FRUITA DEL TEMPS I PA
FRUTA DEL TIEMPO Y PAN*

721 Kcal.
P: 19 H:48 L: 28

30

*SOPA DE PASTA AMB
POLLASTRE
SOPA DE PASTA CON POLLO*

*RAGUT DE VADELLA AMB
PATATES
RAGUT DE TERNERA CON
PATATAS*

*FRUITA DEL TEMPS I PA
FRUTA DEL TIEMPO Y PAN*

721 Kcal.
P: 19 H:48 L: 28

CATALINA S. FUSTER FEVERS
DIETISTA - NUTRICIONISTA
Nº COLEGADA: 18807



Nuestra empresa someta a congelación el pescado que vaya a ser consumido crudo o poco hecho, según establece el R.D. 1420/2006