



MENÚ NOVEMBRE – sense gluten

CURS 2021-22



DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
1 FESTA	2 Espaguetis integrals amb tomàquet Peix amb amanida variada Fruita	3 Sopa de fideus integrals i cigrons Salsitxes amb tomàquet al forn Fruita	4 Trinxat de col amb patata (amb cansalada i allets fregits) Pit de pollastre a la planxa amb tomàquet Fruita	5 Llenties estofades amb verdures i arròs Truita francesa amb amanida Bol de iogurt natural
8 Purè de carbassa, porro i patata amb crostons de pa torrat Llom arrebossat amb tomàquet amanit Fruita	9 Mongeta blanca saltejada amb verdures (all tendre i espinacs) Hamburguesa de vedella a la planxa amb pastanaga Bol de iogurt natural	10 Arròs integral amb tomàquet Peix amb enciam Fruita	11 Menestra de verdures (mongeta verda, carxofa, coliflor, pastanaga, pèsols) amb patata Pernilets de pollastre rostits amb ceba i tomàquet Fruita	12 Sopa de cabell d'àngel integral Peix amb amanida variada Fruita
15 Espaguetis integrals a la bolonyesa Pit de pollastre a la planxa amb enciam Fruita	16 Patates guisades amb sípia Llom a la planxa amb amanida Fruita	17 Llenties estofades amb verdures i arròs Truita francesa amb enciam Bol de iogurt natural	18 Sopa amb pasta i cigrons Peix amb amanida variada Fruita	19 Mongeta verda amb patata Mandonguilles amb tomàquet Fruita
22 Bròquil amb patata Llom a la planxa amb salsa de formatge o de tomàquet Fruita	23 Llenties estofades amb arròs i verdures Peix amb enciam Bol de iogurt natural	24 Crema de porros amb patata i crostons de pa torrat Pollastre al forn tomàquet (al forn) Fruita	25 Sopa amb pasta Vedella estofada amb verdures (ceba, pèsols, tomàquet, pastanaga) Fruita	26 Amanida variada (enciams variats, cirerols, poma i pastanaga) Paella Fruita
29 Macarrons a la napolitana Hamburguesa de conill amb amanida Fruita	30 Sopa amb pasta Fricandó de vedella amb bolets Fruita	-Pasta sense gluten -Pa sense gluten -Arrebossat / romana / andalusa : amb pa ratllat o farina sense gluten -Totes les elaboracions que portin farina/pa ratllat s'elaboren amb ingredients sense gluten		



MENÚ NOVEMBRE – sense lactosa ni PLV

CURS 2021-22



DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
1 FESTA	2 Espaguetis integrals amb tomàquet Peix amb amanida variada Fruita	3 Sopa de fideus integrals i cigrons Salsitxes amb tomàquet al forn Fruita	4 Trinxat de col amb patata (amb cansalada i allets fregits) Pit de pollastre a la planxa amb tomàquet Fruita	5 Llenties estofades amb verdures i arròs Truita francesa amb amanida Fruita / Iogurt s/lactosa / iogurt de soja
8 Puré de carbassa, porro i patata amb crostons de pa torrat Llom arrebossat amb tomàquet amanit Fruita	9 Mongeta blanca saltejada amb verdures (all tendre i espinacs) Hamburguesa de vedella a la planxa amb pastanaga Fruita / Iogurt s/lactosa / iogurt de soja	10 Arròs integral amb tomàquet Peix amb enciam Fruita	11 Menestra de verdures (mongeta verda, carxofa, coliflor, pastanaga, pèsols) amb patata Pernilets de pollastre rostits amb ceba i tomàquet Fruita	12 Sopa de cabell d'àngel integral Peix amb amanida variada Fruita
15 Espaguetis integrals a la bolonyesa Pit de pollastre a la planxa amb enciam Fruita	16 Patates guisades amb sípia Llom a la planxa amb amanida Fruita	17 Llenties estofades amb verdures i arròs Truita francesa amb enciam Fruita / Iogurt s/lactosa / iogurt de soja	18 Sopa amb pasta i cigrons Peix amb amanida variada Fruita	19 Mongeta verda amb patata Mandonguilles amb tomàquet Fruita
22 Bròquil amb patata Llom a la planxa amb salsa de tomàquet Fruita	23 Llenties estofades amb arròs i verdures Peix amb enciam Fruita / Iogurt s/lactosa / iogurt de soja	24 Crema de porros amb patata i crostons de pa torrat Pollastre al forn tomàquet (al forn) Fruita	25 Sopa amb pasta Vedella estofada amb verdures (ceba, pèsols, tomàquet, pastanaga) Fruita	26 Amanida variada (enciams variats, cirerols, poma i pastanaga) Paella Fruita
29 Macarrons a la napolitana Hamburguesa de conill amb amanida Fruita	30 Sopa amb pasta Fricandó de vedella amb bolets Fruita	- Els purés i cremes no porten cap tipus de formatge ni llet - Els gratinats es faran amb pa ratllat - Hamburguesa de vedella, mandonguilles de porc i salsitxa de porc: només porten sal i pebre (les mandonguilles porten també ou, pa ratllat, all i julivert), no contenen gluten ni lactosa ni cap altre conservant.		



MENÚ NOVEMBRE

CURS 2021-22



DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
1 FESTA	2 Espaguetis integrals amb tomàquet Peix amb amanida variada Fruita	3 Sopa de fideus integrals Salsitxes amb tomàquet al forn Fruita	4 Trinxat de col amb patata (amb cansalada i allets fregits) Pit de pollastre a la planxa amb tomàquet Fruita	5 Arròs caldós amb verdures Trita francesa amb amanida Bol de iogurt natural
8 Purè de carbassa, porro i patata amb crostons de pa torrat Llom arrebossat amb tomàquet amanit Fruita	9 Pasta saltejada amb verdures Hamburguesa de vedella a la planxa amb pastanaga Bol de iogurt natural	10 Arròs integral amb tomàquet Peix amb enciam Fruita	11 Menestra de verdures (mongeta verda, carxofa, coliflor, pastanaga) amb patata Pernilets de pollastre rostits amb ceba i tomàquet Fruita	12 Sopa de cabell d'àngel integral Peix amb amanida variada Fruita
15 Espaguetis integrals a la bolonyesa Pit de pollastre a la planxa amb enciam Fruita	16 Patates guisades amb sípia Llom a la planxa amb amanida Fruita	17 Arròs amb verdures Trita francesa amb enciam Bol de iogurt natural	18 Sopa amb pasta Peix amb amanida variada Fruita	19 Mongeta verda amb patata Mandonguilles amb tomàquet Fruita
22 Bròquil amb patata Llom a la planxa amb salsa de formatge o de tomàquet Fruita	23 Arròs caldós amb verdures Peix amb enciam Bol de iogurt natural	24 Crema de porros amb patata i crostons de pa torrat Pollastre al forn tomàquet (al forn) Fruita	25 Sopa amb pasta Vedella estofada amb verdures (ceba, tomàquet, pastanaga) Fruita	26 Amanida variada (enciams variats, cirerols, poma i pastanaga) Paella Fruita
29 Macarrons a la napolitana Hamburguesa de conill amb amanida Fruita	30 Sopa amb pasta Fricandó de vedella amb bolets Fruita			



MENÚ NOVEMBRE – sense ou

CURS 2021-22



DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
1 FESTA	2 Espaguetis integrals amb tomàquet Peix amb amanida variada Fruita	3 Sopa de fideus integrals i cigrons Salsitxes amb tomàquet al forn Fruita	4 Trinxat de col amb patata (amb cansalada i allets fregits) Pit de pollastre a la planxa amb tomàquet Fruita	5 Llenties estofades amb verdures i arròs Peix a la planxa amb amanida Bol de iogurt natural
8 Purè de carbassa, porro i patata amb crostons de pa torrat Llom arrebossat amb tomàquet amanit Fruita	9 Mongeta blanca saltejada amb verdures (all tendre i espinacs) Hamburguesa de vedella a la planxa amb pastanaga Bol de iogurt natural	10 Arròs integral amb tomàquet Peix amb enciam Fruita	11 Menestra de verdures (mongeta verda, carxofa, coliflor, pastanaga, pèsols) amb patata Pernilets de pollastre rostits amb ceba i tomàquet Fruita	12 Sopa de cabell d'àngel integral Peix amb amanida variada Fruita
15 Espaguetis integrals a la bolonyesa Pit de pollastre a la planxa amb enciam Fruita	16 Patates guisades amb sípia Llom a la planxa amb amanida Fruita	17 Llenties estofades amb verdures i arròs Hamburguesa de vedella amb enciam Bol de iogurt natural	18 Sopa amb pasta i cigrons Peix amb amanida variada Fruita	19 Mongeta verda amb patata Mandonguilles amb tomàquet Fruita
22 Bròquil amb patata Llom a la planxa amb salsa de formatge o de tomàquet Fruita	23 Llenties estofades amb arròs i verdures Peix amb enciam Bol de iogurt natural	24 Crema de porros amb patata i crostons de pa torrat Pollastre al forn tomàquet (al forn) Fruita	25 Sopa amb pasta Vedella estofada amb verdures (ceba, pèsols, tomàquet, pastanaga) Fruita	26 Amanida variada (enciams variats, cirerols, poma i pastanaga) Paella Fruita
29 Macarrons a la napolitana Hamburguesa de conill amb amanida Fruita	30 Sopa amb pasta Fricandó de vedella amb bolets Fruita	- Els "arrebossats" seran sense ou, només amb farina o pa ratllat. - Hamburguesa de vedella, mandonguilles de porc i salsitxa de porc: només porten sal i pebre (les mandonguilles tenen pa ratllat, all i julivert), no contenen ou.		



MENÚ NOVEMBRE – sense peix

CURS 2021-22



DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
1 FESTA	2 Espaguetis integrals amb tomàquet Pollastre amb amanida variada Fruita	3 Sopa de fideus integrals i cigrons Salsitxes amb tomàquet al forn Fruita	4 Trinxat de col amb patata (amb cansalada i allets fregits) Pit de pollastre a la planxa amb tomàquet Fruita	5 Llenties estofades amb verdures i arròs Truita francesa amb amanida Bol de iogurt natural
8 Purè de carbassa, porro i patata amb crostons de pa torrat Llom arrebossat amb tomàquet amanit Fruita	9 Mongeta blanca saltejada amb verdures (all tendre i espinacs) Hamburguesa de vedella a la planxa amb pastanaga Bol de iogurt natural	10 Arròs integral amb tomàquet Truita francesa amb enciam Fruita	11 Menestra de verdures (mongeta verda, carxofa, coliflor, pastanaga, pèsols) amb patata Pernilets de pollastre rostits amb ceba i tomàquet Fruita	12 Sopa de cabell d'àngel integral Llom a la planxa amb amanida variada Fruita
15 Espaguetis integrals a la bolonyesa Pit de pollastre a la planxa amb enciam Fruita	16 Patates vídues Llom a la planxa amb amanida Fruita	17 Llenties estofades amb verdures i arròs Truita francesa amb enciam Bol de iogurt natural	18 Sopa amb pasta i cigrons Pollastre amb amanida variada Fruita	19 Mongeta verda amb patata Mandonguilles amb tomàquet Fruita
22 Bròquil amb patata Llom a la planxa amb salsa de formatge o de tomàquet Fruita	23 Llenties estofades amb arròs i verdures Truita amb enciam Bol de iogurt natural	24 Crema de porros amb patata i crostons de pa torrat Pollastre al forn tomàquet (al forn) Fruita	25 Sopa amb pasta Vedella estofada amb verdures (ceba, pèsols, tomàquet, pastanaga) Fruita	26 Amanida variada (enciams variats, cirerols, poma i pastanaga) Paella de carn Fruita
29 Macarrons a la napolitana Hamburguesa de conill amb amanida Fruita	30 Sopa amb pasta Fricandó de vedella amb bolets Fruita			