

MENÚ NOVEMBRE 2019



DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
NOVEMBRE	NOVEMBRE	NOVEMBRE	NOVEMBRE	1 NOVEMBRE
				FESTA
4 NOVEMBRE	5 NOVEMBRE	6 NOVEMBRE	7 NOVEMBRE	8 NOVEMBRE
FESTA	Arròs blanc amb tomàquet Truita a la francesa amb enciam i blat de moro i pa Fruita	Llenties guisades amb verdures i arròs i pa Iogurt natural	Sopa de fideus Lluç al forn amb tomàquet i pa. Formatge fresc	Mongeta tendra i patata Cuixetes de pollastre amb xampinyons i pa. Iogurt natural
	Pa amb oli amb gall d'indi o formatge	Fruita	Pa amb oli amb gall d'indi o formatge	Fruita
11 NOVEMBRE	12 NOVEMBRE	13 NOVEMBRE	14 NOVEMBRE	15 NOVEMBRE
Espaguetis amb tomàquet Filet de lluç amb tomàquet al forn i pa Iogurt natural	Crema de verdures Estofat de vedella amb pèsols i pa Fruita	Cigrons guisats amb verdures Pollastre a la planxa amb enciam, remolatxa i pa. Iogurt natural	Arròs amb verdures Truita de formatge amb olives i pa. Iogurt begut	Brou de pollastre amb galets i pilota i pa Iogurt natural
Fruita	Pa amb oli amb gall d'indi o formatge	Fruita	Pa amb oli amb gall d'indi o formatge	Fruita
18 NOVEMBRE	19 NOVEMBRE	20 NOVEMBRE	21 NOVEMBRE	22 NOVEMBRE
Margarides amb formatge Truita de gall d'indi amb enciam i pastanaga i pa Iogurt natural	Arròs blanc amb tomàquet Gall d'indi estofat i pa Fruita	Crema de mongeta blanca Salmó amb patates al forn i pa Iogurt natural	Sopa de pistons Pollastre arrebossat amb bròquil i pa Formatge fresc	Verdura de tres colors Salsitxes amb tomàquet amanit i pa Iogurt natural
Fruita	Pa amb oli amb gall d'indi o formatge	Fruita	Pa amb oli amb gall d'indi o formatge	Fruita
25 NOVEMBRE	26 NOVEMBRE	27 NOVEMBRE	28 NOVEMBRE	29 NOVEMBRE
Macarrons amb tomàquet i formatge Filet de lluç amb tomàquet al forn i pa Iogurt natural	Arròs amb verdures Pollastre a la planxa amb xampinyons i pa Fruita	Llenties guisades amb verdures i arròs i carn i pa Iogurt natural	Sopa de peix i estrelles Truita de carbassó amb enciam i pastanaga Iogurt begut	Mongeta, pèsols i patata Hamburguesa de vedella amb tomàquet amanit i pa Iogurt natural
Fruita	Pa amb oli amb gall d'indi o formatge	Fruita	Pa amb oli amb gall d'indi o formatge	Fruita

- ✓ Esmorzar acollida: Llet, pa, gall d'indi, formatge, formatge d'untar, galetes, cereals.
- ✓ A mig matí els hi oferirem fruita de temporada.
- ✓ Si hi ha alguna intolerància, cal que ho comuniquem a la mestra i portar les recomanacions per escrit del metge.
- ✓ Menú revisat per: Josep Gou (Farmacèutic i Nutricionista)

Josep Gou Gratacós
Llicenciat en Farmàcia
col. núm. 12481