



# MENÚ DEL 5 AL 30 D'OCTUBRE 2020



DILLUNS 5	DIMARTS 6	DIMECRES 7	DIJOUS 8	DIVENDRES 9
CIGRONS GUISATS AMB PORRO I PASTANAGA  CROQUETES DE PEIX AMB ENCIAMS I OLIVES  FRUITA	AMANIDA D'ARRÒS (ENCIAM, MORESC, NOUS, OLIVES)  ESTOFAT DE GALL D'INDI AMB XAMPINYONS I PÈSOLS  FRUITA	PURÉ DE PATATA GRATINAT  HAMBURGUESA DE VEDELLA AMB CARBASSÓ PLANXA  FRUITA	MACARRONS AMB SALS DE VERDURES  OUS FARCITS DE TONYINA/ ENCIAM ,XERRIS  FRUITA	CREMA DE VERDURES I MONGETES BLANQUES  LLUÇ AL FORN AMB PATATA I CEBA  IOGURT
DILLUNS 12	DIMARTS 13	DIMECRES 14	DIJOUS 15	DIVENDRES 16
<b>FESTA</b>	MONGETA VERDA I PATATA BULLIDA  POLLASTRE ROSTIT AMB PANSES I PINYONS  FRUITA	ESPAGUETTIS A LA CREMA (NATA I FORMATGE)  TRUITA FRANCESA AMB AMB ENCIAM I TOMÀQUET  FRUITA	LLENTIES ESTOFADES AMB XORIÇO  PEIX FREGIT AMB ENCIAMS VARIATS I PASTANAGA  IOGURT	AMANIDA VARIADA DE TARDOR(ENCIAM, TOMAQUET ,FORMATGE, NOUS I MAGRANA)  PAELLA DE VERDURES  FRUITA
DILLUNS 19	DIMARTS 20	DIMECRES 21	DIJOUS 22	DIVENDRES 23
CIGRONS AMB ESPINACS  TRUITA DE TONYINA AMB TOMÀQUET I NOUS  IOGURT	COL I PATATA BULLIDA  POLLASTRE A LA PLANXA AMB SAMFAINA  FRUITA	CREMA DE CARBASSO , PESOLS I PATATA  VEDELLA ESTOFADA AMB PASTANAGA BABY  FRUITA	ARRÒS AMB SOFREGIT DE TOMÀQUET  HAMBURGUESA DE COL-IFLOR I FORMATGE AMB ENCIAM I PASTANAGA  FRUITA	FIDEUÀ  PEIX FRESC A LA PLANXA AMB ENCIAM I TOMÀQUET  FRUITA
DILLUNS 26	DIMARTS 27	DIMECRES 28	DIJOUS 29	DIVENDRES 30
CREMA DE CARBASSA ,PORRO I CEBA  BACALLÀ FREGIT AMB HUMMUS  FRUITA	COLIFLOR I PATATA BULLIDA  SALSITXES DE PORC A LA PLANXA AMB AMANIDA D'ENCIAM ,COGOMBRE I MORESC  FRUITA	LLENTIES AMB VERDURES (PASTANAGA,PEBROT, CEBA...)  TRUITA DE FORMATGE AMB ENCIAMS VARIATS ,XERRIS I NOUS  IOGURT	ARRÒS TRES DELÍCIES (PASTANAGA, PESOLS,TRUITA...)  POLLASTRE AL FORN AMB TOMÀQUET AMANIT  CASTANYES I FRUITA	MACARRONS AMB SALS DE TOMÀQUET I FORMATGE  CROQUETÓ DE CARBASSÓ AMB AMANIDA  FRUITA

\*Tots els nostres menús estan elaborats per la cuinera i segueixen el programa de revisió de menús escolars ECPAM de l'ajuntament de Vilanova.

\*Utilitzem derivat d'ou per l'elaboració de truites i altres usos.

\*Totes les nostres carns són d'origen hala'l.

\*Es cuina i es fregeix amb oli d'oliva.

\*Les dietes astringents seran: arròs blanc o crema de pastanaga + carns blanques o peix blanc bullit o planxa.

\*No es farà cap dieta sense el consentiment escrit o verbal de la mare, pare o tutors.

