



## MENÚ DEL 2 AL 27 DE NOVEMBRE 2020



DILLUNS 2	DIMARTS 3	DIMECRES 4	DIJOUS 5	DIVENDRES 6
CIGRONS GUISSATS AMB VERDURES(PASTANAGA,PEBROT, CEBA..)  TRUITA FRANCESA AMB ENCIAM ,XERRIS I OLIVES  FRUITA	AMANIDA VARIADA DE TARDOR (ENCIAM,TOMÀQUET,NOUS I MAGRANA,FORMATGE)  MACARRONS AMB BOLONYESA DE SOJA  FRUITA	MONGETA VERDA BULLIDA SALTADA AMB ALL  PIZZA DE FORNER AMB PERNIL I MOZZARELLA-LA  FRUITA	ARRÒS AMB SALSA DE TOMÀQUET  TAQUETS DE GALL D'INDI I PORRO AL FORN AMB ALBERGINIA ARREBOSSADA  FRUITA	CREMA DE CARBASSÓ I PATATA  PEIX FRESC FREGIT AMB AMANIDA VARIADA I COL LOMBARDA  IOGURT
DILLUNS 9	DIMARTS 10	DIMECRES 11	DIJOUS 12	DIVENDRES 13
TALLARINES AMB SALSA DE FORMATGE  DAUS DE BACALLÀ A LA ROMANA AMB TOMÀQUET AMANIT  FRUITA	ARRÒS TRES DELÍCIES (PASTANAGA,PÈSOLS,TRUITA)  HAMBURGUESA DE COL-I-FLOR AL FORN AMB BASTONETS DE PASTANAGA  FRUITA	CREMA DE CARBASSA I BONIATO  MANDONGUILLES DE PEIX AMB SALSA I VERDURETES I XAMPINYONS  FRUITA	COL I PATATA BULLIDA  PÈRILETS DE POLLASTRE AL FORN AMB ENCIAM,ESCAROLA I XERRIS  FLAM DE VAINILLA	MONGETES BLANQUES AMB COSTELLA DE PORC I VERDURETES  TRUITA DE CARBASSÓ AMB AMANIDA D'ENCIAMS VARIATS MORESC I NOUS  FRUITA
DILLUNS 16	DIMARTS 17	DIMECRES 18	DIJOUS 19	DIVENDRES 20
OLLA DE CIGRONS AMB ESPINACS  SALMÓ PLANXA AMB ,ENCIAM I TOMÀQUET  IOGURT	ESPIRALS A LA CREMA  VEDELLA ESTOFADA AMB BOLETS I PESOLS  FRUITA	CREMA DE CARBASSÓ ,CEBA I PESOLS  TRUITA DE PATATA I CEBA/ ENCIAM I COGOMBRE  FRUITA	AMANIDA VARIADA (ENCIAM, XERRIS,FORMATGE FRESC,NOUS )  ARRÒS A LA CASSOLA DE VERDURES  FRUITA	MONGETA VERDA SALTADA AMB ALL  POLLASTRE ARREBOSSAT AMB PATATA AL CALIU  FRUITA
DILLUNS 23	DIMARTS 24	DIMECRES 25	DIJOUS 26	DIVENDRES 27
PATATES ESTOFADES AMB SOFREGIT DE VERDURES  BOTIFARRA DE PORC A LA PLANXA AMB ENCIAM I MAGRANA  FRUITA	COL-I-FLOR I MONGETA BLANCA BULLIDA  DAUS DE GALL D'INDI ESTOFAT AMB XAMPINYONS I PASTANAGA  FRUITA	LLENTIES AMB VERDURES (PASTANAGA,PEBROT, CEBA..)  TRUITA DE FORMATGE AMB ENCIAM I TOMÀQUET  FRUITA	ESPAGUETTIS AMB TONYINA  PEIX DEL DIA AL FORN AMB ALBERGINIA ARREBOSSADA  FRUITA	SOPA DE PEIX AMB ARRÒS  CROQUETES DE POLLASTRE AMB AMANIDA D'ENCIAM ,COGOMBRE I MORESC  IOGURT

\*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.

