



MENÚ VEGETARIÀ

NOVEMBRE 2022

Dilluns 31	Dimarts 1	Dimecres 2	Dijous 3	Divendres 4
		Tallarines amb carbassa Truita francesa amb enciam Fruita del temps	Amanida variada Fideuada vegetal Fruita del temps	Crema de verdures Mongetes seques amb hortalisses Fruita del temps
Dilluns 7	Dimarts 8	Dimecres 9	Dijous 10	Divendres 11
Sopa de brou vegetal (col, pastanaga, carbassa, porro, carbassó) amb pasta Pilotetes vegetals amb patates dau Fruita del temps	Macarrons amb hortalisses Hummus amb crudites Postres làctics	Bròquil amb patates Tofu saltat amb cous cous Fruita del temps	Amanida de tardor Paella de verdures Fruita del temps	Puré de cigrons eco amb carbassa Truita de patates amb enciam i cogombre Fruita del temps
Dilluns 14	Dimarts 15	Dimecres 16	Dijous 17	Divendres 18
Arròs tres delícies (truita, blat de moro pèsols) Hamburguesa de llegums amb patates xips Fruita del temps	Crema de verdures Espagueti amb salsa de tomàquet i formatge r. Postres làctics	Sopa de vegetal de fideus Croquetes de formatge amb enciam i pastanaga Fruita del temps	Llenties eco amb verdures i arròs integral Truita a la francesa amb enciam i formatge Fruita del temps	Crema de carbassó Pizza vegetariana Fruita del temps
Dilluns 21	Dimarts 22	Dimecres 23	Dijous 24	Divendres 25
Tallarines amb salsa de tomàquet i formatge r Truita de patates amb enciam i pastanaga Fruita del temps	Sopa de brou vegetal amb pasta Mandonguilles vegetals amb mongetes seques eco Postres làctics	Graellada de verdures al forn Arròs integral eco amb tomàquet Fruita del temps	Crema de verdures Fideuada vegetal Fruita del temps	Amanida verda Potatge de bledes i cigrons eco Fruita del temps
Dilluns 28	Dimarts 29	Dimecres 30	Aquest menú ha estat revisat pel Departament de Nutrició i Bromatologia de Laboratoris Miralles. Responsable de Qualitat: Pere Miralles i Curto. Llicenciat en Farmàcia i en Ciència i Tecnologia dels Aliments. Nº de col·legiat 7255.	
Crema de verdures Hamburguesa de llegums amb enciam i blat de moro Fruita del temps	Macarrons amb hortalisses Truita a la francesa amb enciam i olives Postres làctics	Pèsols amb patates i ceba Albergínia farcida Fruita del temps		

Cuines TM amb l'objectiu de donar sempre el millor servei, incorpora la traçabilitat de cada plat (entre parèntesi), assegurant d'aquesta manera el control de tots els productes.

Cuines TM posa en el seu coneixement que aquest menú està elaborat amb productes naturals potencialment al·lèrgens. En cas de presentar alguna intolerància cal notificar-ho al centre mitjançant un certificat mèdic.

Recordatori: Es descomptaran les **baixes avisades** abans de les 9,30h del matí a través del telèfon del menjador o avisant directament a la coordinadora. Els Mestres, tutors/es, no són, responsables d'avisar al menjador d'una absència, **és responsabilitat de la família Tel. Menjador**