


# MENÚ VEGETARIÀ

## NOVEMBRE

2021

Dilluns 1	Dimarts 2	Dimecres 3	Dijous 4	Divendres 5
	Espagueti amb salsa de tomàquet i formatge r. Croquetes d'espinaacs amb enciam i pastanaga Postres làctics	Cigrons eco estofats amb patata i col Truita francesa amb formatge i enciam Fruita del temps	Escudella vegetal Mandonguilles de llegums amb salsa de tomàquet i patates Fruita del temps	Amanida de tardor Arròs amb pèsols Fruita del temps
Dilluns 8	Dimarts 9	Dimecres 10	Dijous 11	Divendres 12
Sopa de brou vegetal (col, pastanaga, carbassa, porro, carbassó) amb pasta Hamburguesa vegetal 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 complerta Paella de verdures Fruita del temps	Purè de mongetes seques eco amb carbassa Truita de patates amb enciam i cogombre Fruita del temps
Dilluns 15	Dimarts 16	Dimecres 17	Dijous 18	Divendres 19
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 carbassa Albergínia farcida amb hortalisses Fruita del temps
Dilluns 22	Dimarts 23	Dimecres 24	Dijous 25	Divendres 26
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	Amanida de tomàquet i formatge Fideuada vegetal Fruita del temps	Potatge de bledes i cigrons eco Tofu saltat amb cous cous Fruita del temps
Dilluns 29	Dimarts 30			
Crema de verdures Hamburguesa de llegum amb enciam i blat de moro Fruita del temps	Macarrons amb hortalisses Truita a la francesa amb enciam i olives Postres làctics			

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. N° de col·legiat 7255.

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:**