

# NOVEMBRE 2020 SENSE CARN SANT JORDI

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
2 Cigrons amb verdures Trita a la francesa amb amanida Fruita	3 Arròs amb tomàquet Peix amb salsa de prunes Fruita	4 Sopa (fumet) Lluç amb ceba i patata al forn logurt	5 Mongeta tendra i patata Filet de peix a la francesa amb tomàquet al forn Fruita	6 Macarrons amb tonyina Bunyols de peix amb amanida verdada Flam
9 Sopa milanesa (fumet) Bacallà al forn amb verdures Fruita	10 Puré d'albergínia escallida Peix a la jardineria Fruita	11 Arròs amb verdures Trita a la francesa amb amanida logurt	12 Llentilles estofades Varetes de peix i tomàquet al forn Fruita	13 Pasta a la napolitana Peix arrebossat amb amanida verdada Natilla
16 Menestra Trita de patata amb tomàquet al forn Fruita	17 Cigrons a la catalana Bunyols de peix amb faina Fruita	18 Pasta al formatge Pollastre al forn amb ceba i patata logurt	19 Arròs a la milanesa (sense pernil) Peix al forn amb xampinyons Fruita	20 Entremesos Canalons d'espínacs Danonino
23 Arròs amb mongeta tendra, pastanaga i bacallà Trita a la francesa amb amanida verda Fruita	24 Sopa maravilla (fumet) Hamburguesa de peix fregit Fruita	25 Llentilles amb verdures Peix al forn amb verdures logurt	26 Puré de carbassa Peix amb pèsols, pastanaga i ceba Coc	27 Ravolis amb tomàquet Crestes amb verdures saltejades Gelatina
30 Mongeta tendra i patata Peix al forn amb verdures de temporada Fruita				

Tradicionarius catering es reserva el dret de modificar els menús sempre que sigui per causes alienes a la seva voluntat