

NOVEMBRE 2021

BASAL

ESCOLA SANT JORDI

Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
1 FESTA	2 Arròs de verdures Trita a la francesa amb tomàquet forn Fruita de temporada	3 Mongeta tendra i patata Lluç a la catalana Fruita de temporada	4 Lenties guisades amb verdures Bunyols al forn amb escallivada Fruita de temporada	5 Espaguetis a la carbonara Pit de pollastre arrebossat amb amanida verda Flam
8 Crema de carbassó Llom arrebossat amb albergínia escalivada Fruita de temporada	9 Cigrons amb verdures Crestes de tonyina amb tomàquet fregit Fruita de temporada	10 Sopa de lletres Trita de patata amb amanida verda Fruita de temporada	11 Arròs 3 delícies Llonganissa amb cebeta i tomàquet Fruita de temporada	12 Pasta a la bolonyesa Peix fregit amb verdures saltejades Natilla
15 Sopa juliana Cuixetes de pollastre guisades amb bolets i verdures Fruita de temporada	16 Arròs amb tomàquet fregit Trita a la francesa amb amanida verda Fruita de temporada	17 Crema de pèsols, pastanaga i porro Bacallà arrebossat amb tomàquet fregit Fruita de temporada	18 Mongeta tendra i patata Gall d'indi al forn amb ceba i pastanaga Fruita de temporada	19 Espirals amb tonyina Varetes de peix i tomàquet al forn Flam
22 Escudella Lluç a la basca Fruita de temporada	23 Crema de verdures de temporada Llom arrebossat amb carbassó gratinat Fruita de temporada	24 Lenties estofades amb verdures i patata Trita a la francesa amb tomàquet al forn Fruita de temporada	25 Arròs a la milanesa Mandonguilles de peix a la jardinera Fruita de temporada	26 Pasta a la napolitana Daus de gall d'indi amb verdures Natilla
29 Sopa maravilla Hamburguesa de carn mixta amb tomàquet fregit Fruita de temporada	30 Mongeta tendra i patata Llenguadina arrebossada amb samfaina Fruita de temporada			

L'Onada catering es reserva el dret de modificar els menús sempre que sigui per causes alienes a la seva voluntat.

Helena Gràcia Gubau
Nutricionista—dietista

L'Onada
Càtering