

NOVEMBRE 2022

SENSE CARN

SANT JORDI

Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
	1 FESTIU	2 Pasta amb tomàquet i tonyina Peix amb verdures saltejades logurt	3 Arròs caldós de peix Mandonguilles de peix amb verdures Fruita de temporada	4 Crema de verdures Filet de peix arrebossat amb patates al forn Flam
7 Bajoca i patata bullida Hamburguesa de peix amb carbassó arrebossat Fruita de temporada	8 Llenties estofades amb verdures Lluç a la salsa verda i patates Fruita de temporada	9 Arròs de verdures Lluç al forn amb verdures logurt	10 Sopa (brou vegetal) Bunyols de peix amb tomàquet i bolets Fruita de temporada	11 Macarrons a la napolitana Truita de patata i ceba amb tomàquet al forn Natilla
14 Sopa minestrone (brou vegetal) Mandonguilles de peix amb tomàquet Fruita de temporada	15 Crema de carbassó Lluç al forn amb verdures Fruita de temporada	16 Arròs a la cubana Filet de peix amb salsa i verdures logurt	17 Sopa de pasta (brou vegetal) Lluç amb salsa de tomàquet i cebeta Fruita de temporada	18 Llenties estofades amb verdures Croquetes de peix amb xips Flam
21 Cigrons amb verdures Hamburguesa de peix amb samfaina Fruita de temporada	22 Crema de pastanaga Filet de peix amb ceba Fruita de temporada	23 Bajoca i patata bullida Lluç a la bilbaïna logurt	24 Sopa de lletres (brou vegetal) Crestes de tonyina amb amanida Fruita de temporada	25 JORNADA CHINESA -Rotllets de primavera -Filet de peix amb salsa d' ametlles -Gelats
28 Arròs amb verdures (triturades) Rap amb bolets Fruita de temporada	29 Sopa juliana (brou vegetal) Albergínia farcida de tonyina Fruita de temporada	30 Crema de moniato Filet de peix amb verdures logurt		

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

Helena Gràcia Gubau
Nutricionista—dietista

