

L. CALENTA		MENÚ ELABORAT PEL DEPARTAMENT DE NUTRICIÓ DE:				
MES: Octubre-25		MENÚ: SOPARS				
Dilluns		Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres	
			1 BLEDES SALTEJADES AMB ALLETS TRUITA DE RIU AMB PERNIL AL FORN MEL I MATÓ	2 ARRÒS AL CURRY BISTEC A LA PLANXA AMB ALL I JULIVERT PERA AL FORN	3 AMANIDA D'ENCIAM AMB COGOMBRE, CEBA I TOMÀQUET PIZZA DE PERNIL DOLÇ I FORMATGE IOGURT	
6 FIDEUS AMB VERDURES, SALSÀ DE SOJA I TIRES DE POLLASTRE FRUITA		7 BROU DE POLLASTRE I VERDURES CASSOLETA DE CARN AMB FRUITS SECS MEL I MATÓ	8 COL-I-FLOR AMB BEIXAMEL SARDINES AMB TOMÀQUET AL FORN LLET	9 AMANIDA DE TOMÀQUET I FORMATGE FRESC CROQUETES CASOLANES IOGURT	10 SOPA DE BROU LLOM ARREBOSSAT AMB CARBASSÓ A LA PLANXA POMA AL FORN	
13 COL-I-FLOR AMB BEIXAMEL SARDINES AMB TOMÀQUET AL FORN MEL I MATÓ		14 FIDEUS A LA CASSOLA AMB VERDURES I COSTELLA DE PORC LLET	15 PATATES GRATINADES AMB CARN PICADA, BEIXAMEL I FORMATGE IOGURT	16 SAMFAINA DE VERDURES PALOMETA AL FORN PERA AL FORN	17 PURÉ DE PATATA SALSITXES DE POLLASTRE AMB ESCALIVADA FRUITA	
20 ARRÒS TRES DELÍCIES AMB TRUITA, BACÓ, PASTANAGA I PÉSOLS FRUITA		21 AMANIDA TÈBIA DE PATATA PIT DE GALL DINDI A LA PLANXA IOGURT	22 CARXOFA AL FORN VERAT AL FORN AMB PICADA DE FRUITS SECS MEL I MATÓ	23 MINESTRA DE VERDURES AMB PERNIL SALTEJAT ALETES DE POLLASTRE AL FORN LLET	24 AMANIDA D'ENCIAM, TOMÀQUET, OLIVES I BLAT DE MORO QUICHE DE VERDURES POMA AL FORN	
27 AMANIDA D'ENCIAM, CEBÀ, OLIVES TIRES DE POLLASTRE ARREBOSSAT IOGURT		28 PURÉ DE CARBASSÓ BISTEC DE VEDELLA AMB XAMPINYONS SALTEJATS PERA AL FORN	29 CALAMARS A L'AMERICANA AMB ARRÒS SALTEJAT MEL I MATÓ	30 FAVETES AMB PERNIL LLENGUADO A LA PLANXA AMB BRÒQUIL SALTEJAT CREMA CATALANA	31 AMANIDA D'ENCIAM AMB COGOMBRE, CEBÀ I TOMÀQUET PIZZA DE TONYINA FRUITA	
VISITA LA NOSTRA WEB: WWW.ELGUSTODECRECER.COMERTEL.ES						

M^{re} José Cabreró Boix
Directora Cocina Central i Lléida Comertel
Diplomada en Dietètica y Nutrición humana

[Signature]