



POL.IND. PERAFORT C/ DEL PINAR 8-B 43152 PERAFORT TLF.: 877 604 004  
 administracio@cateringcd.com / www.cateringcd.com / dietetica@cateringcd.com

MENÚ REVISAT PER COPTESSCV 2554

## MENÚ ESCOLAR NOVENBRE 2022

ESCOLA POMPEU FABRA

SENSE PORC



DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<p><b>31</b></p> <p><b>FESTIU DIA DE LLIURE DISPOSICIÓ</b></p>	<p><b>1</b></p> <p><b>FESTIU</b></p>	<p><b>2</b></p> <p>Macarrons amb salsa de verdures</p> <p>***</p> <p>Gall d'indi amb enciam i pastanaga</p> <p>***</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>3</b></p> <p>Arròs amb tomàquet</p> <p>***</p> <p>Suquet de rap amb patata panadera i picada</p> <p>***</p> <p>Fruita de temporada i pa integral</p>	<p><b>4</b></p> <p>Patata i mongeta verda</p> <p>***</p> <p>Fideos cassola</p> <p>***</p> <p>Fruita de temporada</p>
<p><b>7</b></p> <p>Patates estofades amb pèsols i sèpia</p> <p>***</p> <p>Gall d'indi al xilindrón</p> <p>***</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>8</b></p> <p>Potatge de fesols amb verdures de temporada</p> <p>***</p> <p>Macarrons al pesto</p> <p>***</p> <p>logurt de sabors</p>	<p><b>9</b></p> <p>Espaguetis a la carbonara (nata i xampinyons)</p> <p>***</p> <p>Truita de patata amb enciam i pastanaga</p> <p>***</p> <p>Fruita de temporada i pa integral</p>	<p><b>10</b></p> <p>Arròs amb carxofa i verdures de temporada</p> <p>***</p> <p><b>Mandonguilles de carn a la jardinera</b></p> <p>***</p> <p>Pinya</p>	<p><b>11</b></p> <p>Sopa d'au amb galets</p> <p>***</p> <p>Filet de lluç a la planxa amb enciam i cogombre</p> <p>***</p> <p>Fruita de temporada</p>
<p><b>14</b></p> <p>Crema de verdures i formatge</p> <p>***</p> <p>Cordon blue amb pastanaga i moresc</p> <p>***</p> <p>Fruita de temporada i pa integral</p>	<p><b>15</b></p> <p>Fideuà amb all i oli</p> <p>***</p> <p>Bacallà amb enciam i olives</p> <p>***</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>16</b></p> <p>Sopa minestrone</p> <p>***</p> <p>Cuixeta de pollastre al forn amb salsa i xampinyons</p> <p>***</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>17</b></p> <p>Patata i mongeta verda</p> <p>***</p> <p><b>Arròs amb carbassó saltejat i verdures</b></p> <p>***</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>18</b></p> <p><b>Llenties estofades amb verdures</b></p> <p>***</p> <p>Truita de patates amb enciam i tomàquet amanit</p> <p>***</p> <p>logurt natural</p>
<p><b>21</b></p> <p>Espaguetis amb salsa de tomàquet i tonyina</p> <p>***</p> <p>Gall d'indi amb oli de romaní amb enciam i moresc</p> <p>***</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>22</b></p> <p><b>Brou casolà amb pistons</b></p> <p>***</p> <p>Varetes de lluç amb enciam i olives</p> <p>***</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>23</b></p> <p>Verdura tricolor (patata, mongeta verda i pastanaga)</p> <p>***</p> <p>Llonganissa de pollastre amb fesols saltejats amb all i julivert</p> <p>***</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>24</b></p> <p>Cigrons estofats amb verdures de temporada</p> <p>***</p> <p><b>Truita de carbassó amb enciam i pastanaga</b></p> <p>***</p> <p>Fruita de temporada i pa integral</p>	<p><b>25</b></p> <p>Arròs tres delícies</p> <p>***</p> <p><b>Rotllet de primavera amb tempura de verdures</b></p> <p>***</p> <p>Postre especial i refresc</p>
<p><b>28</b></p> <p>Crema de verdures amb formatge</p> <p>***</p> <p>Pollastre a la planxa amb xampinyons</p> <p>***</p> <p>Fruita de temporada i pa integral</p>	<p><b>29</b></p> <p>Patata, pastanaga i mongeta</p> <p>***</p> <p>Arròs amb tomàquet</p> <p>***</p> <p>Flam</p>	<p><b>30</b></p> <p><b>Sopa d'au amb galets</b></p> <p>***</p> <p>Lluç amb pastanaga i olives verdes</p> <p>***</p> <p>Pinya</p>		

COSTA DAURADA CATERING FOMENTA EN ELS SEUS PLATS ELS PRODUCTES ECOLÒGICS, DE PROXIMITAT I DE TEMPORADA

