

## MENÚ NOVEMBRE I DESEMBRE

Dilluns 28/11	Dimarts 29/11	Dimecres 2/11 i 30/11	Dijous 3/11 i 1/12	Divendres 4/11 i 2/12
<p>Mongeta tendra i patata bullida</p> <p>Fricandó de vedella amb xampinyons</p> <p>Fruita</p>	<p>Crema de carbassa i pastanaga</p> <p>Filet de Lluç empanat al forn amb amanida</p> <p>Fruita</p>	<p>Arròs tres delícies (pèsols pastanaga i blat de moro)</p> <p>Truita de tonyina enciam i pastanaga</p> <p>Fruita</p>	<p>Mongetes blanques guisades ( amb hortalisses)</p> <p>Pollastre rostit amb allada enciam i tomàquet</p> <p>Fruita</p>	<p>Amanida d'enciams (poma remolatxa i magrana)</p> <p>Carn magra de porc estofada amb patata</p> <p>Iogurt</p>
Dilluns 7/11 i 5/12	Dimarts 8/11 i 6/12	Dimecres 9/11 i 7/12	Dijous 10/11 i 8/12	Divendres 11/11 i 9/12
<p>Crema de cigrons</p> <p>Fajita de pollastre (pebrot ceba i enciam)</p> <p>Iogurt</p>	<p>Espagueti amb saltat de verdures</p> <p>Broqueta de gall d'indi a la planxa enciam i remolatxa</p> <p>Fruita</p>	<p>Llenties guisades amb hortalisses</p> <p>Bacallà al forn amb tomàquet</p> <p>Fruita</p>	<p>Sopa de peix amb arròs</p> <p>Truita de patata i ceba enciam i tomàquet</p> <p>Fruita</p>	<p>Risotto de xampinyons</p> <p>Botifarra a la planxa amb mongetes seques</p> <p>Fruita</p>
Dilluns 14/11 i 12/12	Dimarts 15/11 i 13/13	Dimecres 16/11 i 14/12	Dijous 17/11 i 15/12	Divendres 18/11 i 16/12
<p>Sopa de brou vegetal amb fideus</p> <p>Escalopa de gall d'indi enciam i remolatxa</p> <p>Fruita</p>	<p>Mongeta tendra i ou dur</p> <p>Bunyols de bacallà al forn i amanida</p> <p>Fruita</p>	<p>Crema de bledes i carbassó</p> <p>Mandonguilles amb salsa de tomàquet i pastanaga</p> <p>Iogurt</p>	<p>Macarrons amb saltat de pebrot pastanaga i soia</p> <p>Cues de rap a la marinera enciam i blat de moro</p> <p>Fruita</p>	<p>Escudella de cigrons (col i pastanaga i patata)</p> <p>Truita de formatge i amanida</p> <p>Fruita</p>
Dilluns 21/11 *19/12	Dimarts 22/11 i 20/12	Dimecres 23/11 i 21/12	Dijous 24/11	Divendres 25/11
<p>Arròs integral amb salsa de tomàquet</p> <p>Maires fregides (enfarinat) enciam i olives</p> <p>Fruita</p>	<p>Cigrons amb patata i oli d'oliva</p> <p>Remenat d'ou amb pernil i tomàquet amanit</p> <p>Iogurt</p>	<p>Tallarines al pesto</p> <p>Pernilets de pollastre al forn amb escarola i ravenets</p> <p>Fruita</p>	<p>Minestra de verdures (pastanaga coliflor carxofa )</p> <p>Llom a la planxa amb ceba i patata</p> <p>Fruita</p>	<p>Sopa d'au amb fideus</p> <p>Tires de sípia al forn all i julivert i amanida</p> <p>Fruita</p>

\*La fruita del mes es valorarà tenint en compte el mercat i la temporada en que estem; **durant els quatre dies de la setmana la fruita serà diferent.** Durant dos dies a la setmana **el pa s'ofereix integral.**

\*Comercial o elaborada a partir d'ou **pasteuritzat.**

\*Tots els dies **els menús s'adapten** a les diferents necessitats de l'alumnat, per motius **d'al·lèrgies, intolerància alimentàries o religió.**

\* El servei de menjador utilitza tant per cuinar com per amanir, **oli d'oliva verge.**

**19/12**

Sopa de Nadal  
Canelons casolans de carn  
Torrans i taronjada



M<sup>a</sup> José Santolaya García  
Responsable del servei de menjador  
T. 93 598 38 82  
[menjadorangeleta@gmail.com](mailto:menjadorangeleta@gmail.com)

C/ GRANOLLERS 43 - 08173 SANT CUGAT DEL VALLÈS - T. 93 5893882 - [www.insangeletaferreer.com](http://www.insangeletaferreer.com)