

ESCOLA DEL SOLERÀS

BASAL



NOVEMBRE 2020

DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES

-MACARRONS AMB SALSA DE TOMÀQUET
-POLLASTRE A LA MILANESA AMB ENCIAM AMANIT
-FRUITA DE TEMPORADA

-CREMA DE VERDURES AMB COL-I-FLOR
-HAMBURGUESA MIXTA AL FORN AMB TOMÀQUET AMANIT
-FRUITA DE TEMPORADA

-ARRÒS A LA CUBANA
-ABADEJO AMB SALSA DE PEBROTS VERMELLS
-IOGURT

-PATATES ESTOFADES AMB CARABASSA
-TRUITA DE TONYINA AMB ENCIAM I PASTANAGA
-FRUITA DE TEMPORADA

-LLENTIES ESTOFADES
-TIRES DE MAR AMB SALSA SUAU
-FRUITA DE TEMPORADA

-MACARRONS ECOLÒGICS A LA NAPOLITANA
-PERNILET DE POLLASTRE AMB SALSA DE PASTANAGA
-FRUITA DE TEMPORADA

-MONGETES ESTOFADES
-PALOMETA AMB SALSA AMERICANA
-FRUITA DE TEMPORADA

-CREMA DE VERDURES
-HAMBURGUESA DE VEDELLA AL FORN AMB ENCIAM I BLAT DE MORO
-IOGURT

-LLENTIES A LA RIOJANA
-LLUÇ A LA ROMANA AMB ENCIAM I PASTANAGA
-FRUITA DE TEMPORADA

-MONGETA VERDA AMB PATATA
-LLOM ADOBAT AMB PEBROTS VERMELLS
-FRUITA DE TEMPORADA

-SOPA DE PASTA
-RODÓ DE GALL DINDI AMB VERDURES
-FRUITA DE TEMPORADA

-PATATES GUISADES
-MANDONGUILLES AMB SALSA CAÇADORA
-FRUITA DE TEMPORADA

-ESPAGUETIS BOLONYESA
-LLUÇ A «LA BISCAÏNA»
-FRUITA DE TEMPORADA

-MINESTRA DE VERDURES SALTEJADA
-POLLASTRE «AL CHILINDRÓN»
-IOGURT

-CIGRONS AMB BLEDES
-TRUITA DE PATATES AMB ENCIAM I TOMÀQUET
-FRUITA DE TEMPORADA

-MONGETA VERDA A L'ALLET AMB PATATA
-BROQUETA DE PORC AMB ARRÒS
-FRUITA DE TEMPORADA

-MONGETES ESTOFADES
-TIRES DE MAR A LA MARINERA
-IOGURT

-ARRÒS AMB SALSA DE TOMÀQUET
-CARN MAGRA A «LA RIOJANA»
-FRUITA ECOLÒGICA DE TEMPORADA

-CREMA DE BRÒQUIL
-«SAN MARINO» AMB ENCIAM I BLAT DE MORO
-FRUITA DE TEMPORADA

-LLENTIES ESTOFADES
-ESTOFAT DE VEDELLA A LA JARDINERA
-FRUITA DE TEMPORADA

-CREMA DE CARBASSÓ
-TRUITA DE PERNIL DOLÇ AMB ENCIAM I PASTANAGA
-FRUITA DE TEMPORADA