

NOVEMBRE – Menú sense LLEGUMS

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
05 PATATES guisades amb verdures Hamburguesa 50% vedella 50% porc amb tomàquet amb enciam logurt natural La Fageda amb sucre de canya	06 Espaguetis amb salsa de tomàquet Bacallà a l'andalusa amb samfaina Fruita del temps	07 Coliflor al vapor amb patata i oli d'oliva Cuixeta de pollastre amb ceba i xampinyons Fruita del temps Pa integral	08 Arròs integral del delta de l'Ebre saltat amb tonyina, pastanaga i pernil cuit Filet de lluç amb picada d'oli d'oliva i julivert amanit amb enciam i quinoa Fruita del temps	09 Sopa de pollastre i gallina amb pasta Truita de patata i espinacs amb tomàquet natural amanit amb oli d'oliva Fruita del temps
12 Crema de carabassa, pastanaga i porro amb crostons Pit de pollastre a la planxa amb amanida d'enciam i quinoa Fruita del temps	13 Fideus de pagués a la cassola amb costella de porc i daus de llonganissa Tronc de rap al forn amb salsa marinera Fruita del temps	14 <u>Només en cas d'al·lèrgia a la mongeta verda:</u> BRÒQUIL amb patata al vapor Cap de llom a la planxa amb enciam i olives amanit amb oli d'oliva logurt natural La Fageda amb sucre de canya	15 ESCUDELLA CATALANA AMB PASTA, SENSE CIGRONS Çaço al forn amb tomàquet amanit Fruita del temps	16 Arròs amb tomàquet, ou dur i oli d'oliva Mandonguilles amb verduretes, SENSE PÈSOLS Fruita del temps
19 Macarrons a la carbonara Llonganissa a la planxa amb QUINOA amb oli d'oliva Fruita del temps	20 PATATES GUISADES amb espinacs Truita de patata i carbassó amb enciam i cogombre logurt natural La Fageda amb sucre de canya	21 Arròs saltat amb xampinyons, pastanaga i pernil cuit / Tronc de lluç al forn amb tomàquet natural amanit amb oli d'oliva Fruita del temps Pa integral	22 Bròquil al vapor amb patates Estofat de gall d'indi amb salsa i verdures SENSE PÈSOLS Fruita del temps	23 Sopa de caldo de peix amb fideus Cuixetes de pollastre rostides amb tomàquet amanit Fruita del temps
26 Espirals al forn amb tomàquet, carn de vedella i formatge Croquetes de cuit amb amanida d'enciam i pastanaga Fruita del temps	27 PATATES ESTOFADES AMB VERDURES i xoriç Filet de lluç al forn amb tomàquet natural amanit Fruita del temps	28 Patata bullida amb bledes ecològiques i oli d'oliva Tall rodó de cap de llom al forn amb verduretes SENSE PÈSOLS logurt natural La Fageda amb sucre de canya	29 Puré de carbassó amb patata, porro i ceba Canelons de carn amb beixamel i nou moscada Fruita del temps	30 Fideuà amb all i oli Filet de Salmó al forn amb salsa marinera Fruita del temps

*Tots els plats adaptats es cuinen sense brous ni condiments
que continguin al·lèrgens.

Fruita del temps disponible: poma golden, poma Royal Gala, pera Conference, pera
Blanquilla, plàtan, taronja i mandarina.