

# MENÚ NOVEMBRE 2024

				DIVENDRES 1
				FESTIU
DILLUNS 4	DIMARTS 5	DIMECRES 6	DIJOUS 7	DIVENDRES 8
<ul style="list-style-type: none"> <li>Macarrons amb tomàquet i formatge gratinat</li> <li>Calamars a l'andalusa amb enciam i olives</li> <li>**Lluç a la planxa</li> <li>Fruita de temporada*</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Llenties guisades amb hortalisses</li> <li>Truita de patates i ceba amb pa amb tomàquet</li> <li>Fruita de temporada*</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Crema de verdures amb crostons de pa torrat</li> <li>Llom a la planxa amb ceba caramel·litzada</li> <li>logurt <i>La Fageda</i></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Arròs amb salsa de tomàquet</li> <li>Pollastre al forn a la taronja amb ceba i pastanaga</li> <li>Fruita de temporada*</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Sopa de brou</li> <li>Filet de bacallà sobre un llit de patata</li> <li>Macedònia natural</li> </ul>
DILLUNS 11	DIMARTS 12	DIMECRES 13	DIJOUS 14	DIVENDRES 15
<ul style="list-style-type: none"> <li>Tallarines al pesto</li> <li>Filet de lluç al forn amb samfaina</li> <li>Fruita de temporada*</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Arròs amb carbassó i pastanaga</li> <li>Pit de gall dindi a la planxa amb patates fregides casolanes</li> <li>Fruita de temporada*</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Verdura de temporada bullida amb patates</li> <li>Escalopa de pollastre amb enciam, tomàquet i olives</li> <li>logurt <i>La Fageda</i></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Cigrons amb oli d'alfàbrega</li> <li>**Cigrons estofats</li> <li>Truita de patates i ceba amb pa amb tomàquet</li> <li>Fruita de temporada*</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Escudella amb galets</li> <li>**Fideus</li> <li>Llom a la planxa amb amanida de tomàquet i formatge fresc</li> <li>Macedònia natural</li> </ul>
DILLUNS 18	DIMARTS 19	DIMECRES 20	DIJOUS 21	DIVENDRES 22
<ul style="list-style-type: none"> <li>Risotto de bolets</li> <li>Truita de patates i ceba amb pa amb tomàquet</li> <li>Fruita de temporada*</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mongeta blanca saltejada amb pernil</li> <li>Mandonguilles de vedella a la jardinera</li> <li>Fruita de temporada*</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Crema de carbassa amb crostons de pa torrat</li> <li>Pollastre rostit al forn a la llimona i tomàquets <i>cherrys</i></li> <li>logurt <i>La Fageda</i></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Fideus a la cassola</li> <li>Filet de lluç enfarinat amb enciam i olives</li> <li>Fruita de temporada*</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Sopa vegetal amb fideus</li> <li>Gall dindi guisat amb hortalisses</li> <li>Macedònia natural</li> </ul>
DILLUNS 25	DIMARTS 26	DIMECRES 27	DIJOUS 28	DIVENDRES 29
<ul style="list-style-type: none"> <li>Trinxat de col i patata</li> <li>Croquetes de pollastre amb enciam, nous i olives</li> <li>**Lluç a la planxa</li> <li>Fruita de temporada*</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Arròs integral amb tomàquet</li> <li>Aletes de pollastre rostides amb enciam i pastanaga</li> <li>**Escalopa de pollastre</li> <li>Fruita de temporada*</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Cigrons estofats</li> <li>Remenat d'ous i pa torrat amb tomàquet i tonyina</li> <li>** Truita de patates i ceba amb pa amb tomàquet</li> <li>logurt <i>La Fageda</i></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Crema de carbassó amb crostons de pa torrat</li> <li>Pizza de pernil i formatge</li> <li>**Croquetes de pollastre</li> <li>Fruita de temporada*</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Coliflor gratinada amb formatge</li> <li>**sense gratinar</li> <li>Llom a la planxa amb ceba caramel·litzada</li> <li>Macedònia natural</li> </ul>

\*\* 11, 12 i 13

\* Poma, pera, plàtan, mandarina i taronja

Nota: Puntualment pot haver-hi algun canvi en el menú degut a causes alienes a la voluntat de l'escola