

Escola – Sense ou ni lactosa (L.C)

Menú del mes de Novembre de 2016



RSIPAC: 26.06772/CAT | RGSEAA: 26.12608/B



	DIMARTS 1	DIMECRES 2	DIJOUS 3	DIVENDRES 4
	FESTIU	Arròs amb tomàquet Estofat de gall dindi S/P amb verdures Fruita i pa	Sopa de peix (pasta s/ou) Contra cuixa pollo al forn amb tomàquet natural Fruita i pa	Cigrons estofats amb espinacs Rosada arrebossada amb escarola logurt de soja i pa
DILLUNS 7	DIMARTS 8	DIMECRES 9	DIJOUS 10	DIVENDRES 11
Mongeta verda i patata Lluç al forn amb enciam, llombarda i pastanaga Fruita i pa	Pasta s/ou amb tonyina Hamburguesa de vedella s/llet a la planxa amb enciam i olives Fruita i pa	Sopa de pilotetes (pasta s/ou) Gall dindi a la planxa amb escarola Fruita i pa	Arròs amb pollastre Lluç amb salsa verda Fruita i pa	Llenties estofades Pit de pollastre a la planxa amb tomàquet natural logurt de soja i pa
DILLUNS 14	DIMARTS 15	DIMECRES 16	DIJOUS 17	DIVENDRES 18
Pasta s/ou amb tomàquet Salsitxes de porc a la planxa amb enciam i olives Fruita i pa	Crema de carbassó s/llet Estofat de vedella S/P amb verdures Fruita i pa	Arròs amb verdures Bacallà al vapor amb enc., llomb. i pastanaga Fruita i pa	Mongetes blanques estofades Lluç al forn amb all i julivert amb escarola Fruita i pa	Sopa de verdures (pasta s/ou) Pernillets de pollastre al forn amb tomàquet natural logurt de soja i pa
DILLUNS 21	DIMARTS 22	DIMECRES 23	DIJOUS 24	DIVENDRES 25
Minestra de verdures Rosada arrebossada amb enciam i olives Fruita i pa	Pasta s/ou a la napolitana sense formatge Mandonguilles de vedella S/P amb verdures Fruita i pa	Sopa de galets (pasta s/ou) Lluç a la marinera Fruita i pa	Arròs de peix Salsitxes de porc a la planxa amb tomàquet natural Fruita i pa	Cigrons estofats sense ou dur Pollastre a l'ast amb enciam, llombarda i pastanaga logurt de soja i pa
DILLUNS 28	DIMARTS 29	DIMECRES 30		
Fideuà (pasta s/ou) Contra cuixa de pollastre a la planxa amb escarola Fruita i pa	Crema de pastanaga s/llet Botifarra de porc al forn amb enciam, llombarda i pastanaga Fruita i pa	Llenties estofades Gall dindi a la planxa amb tomàquet natural Fruita i pa		

*Margarita Pons Seguí*  
MARGARITA PONS SEGUÍ  
CAT 001031

Els nostres menús estan supervisats per un dietista-nutricionista col·legiat (Margarita Pons Seguí CAT001031) i corresponen a les recomanacions de la Generalitat de Catalunya per a una alimentació saludable a l'etapa escolar.

TOTA la pasta alimentària (espaguetis, macarrons, etc.) són d'agricultura ecològica, fabricades a Catalunya.

TOTES les llegums (cigrons, llenties i mongetes) són del conreu del país i ecològiques.

TOTS els plats estan cuinats amb olis procedents de l'oliva. Les postres làcties són productes de granja elaborats en una cooperativa d'inserció sociolaboral.

Escola – Sense peix (L.C)

Menú del mes de Novembre de 2016



RSIPAC: 26.06772/CAT | RGSEAA: 26.12608/B



	DIMARTS 1	DIMECRES 2	DIJOUS 3	DIVENDRES 4
	FESTIU	Arròs amb tomàquet Estofat de gall dindi amb verdures Fruita i pa	Sopa de brou Truita de carbassó i patata amb tomàquet natural Fruita i pa	Cigrons estofats amb espinacs Salsitxes de porc a la planxa amb escarola logurt i pa
DILLUNS 7	DIMARTS 8	DIMECRES 9	DIJOUS 10	DIVENDRES 11
Mongeta verda i patata Llom de porc a la planxa amb enciam, llombarda i pastanaga Fruita i pa	Macarrons amb tomàquet Hamburguesa de vedella a la planxa amb enciam i olives Fruita i pa	Sopa de pilotetes Truita de patata i ceba amb escarola Fruita i pa	Arròs amb pollastre Botifarra de porc a la planxa amb guarnició Fruita i pa	Llenties estofades Pit de pollastre a la planxa amb tomàquet natural logurt i pa
DILLUNS 14	DIMARTS 15	DIMECRES 16	DIJOUS 17	DIVENDRES 18
Espaguetis amb tomàquet Salsitxes de porc a la planxa amb enciam i olives Fruita i pa	Crema de carbassó Estofat de vedella amb verdures Fruita i pa	Arròs amb verdures Truita francesa amb enciam, llombarda i pastanaga Fruita i pa	Mongetes blanques estofades Gall dindi a la planxa amb escarola Fruita i pa	Sopa de verdures Pernilets de pollastre al forn amb tomàquet natural logurt i pa
DILLUNS 21	DIMARTS 22	DIMECRES 23	DIJOUS 24	DIVENDRES 25
Minestra de verdures Llom de porc a la planxa amb enciam i olives Fruita i pa	Espirals a la napolitana amb formatge Mandonguilles de vedella amb verdures Fruita i pa	Sopa de galets Gall dindi a la planxa amb guarnició Fruita i pa	Arròs amb verdures Truita de patata amb tomàquet natural Fruita i pa	Cigrons estofats amb ou dur Pollastre a l'ast amb enciam, llombarda i pastanaga logurt i pa
DILLUNS 28	DIMARTS 29	DIMECRES 30		
Fideus amb tomàquet Contra cuixa de pollastre a la planxa amb escarola Fruita i pa	Crema de pastanaga Botifarra de porc al forn amb enciam, llombarda i pastanaga Fruita i pa	Llenties estofades Truita francesa amb tomàquet natural Fruita i pa		

MARGARITA PONS SEGUÍ  
CAT 001031

Els nostres menús estan supervisats per un dietista-nutricionista col·legiat (Margarita Pons Seguí CAT001031) i corresponen a les recomanacions de la Generalitat de Catalunya per a una alimentació saludable a l'etapa escolar.

TOTA la pasta alimentària (espaguetis, macarrons, etc.) són d'agricultura ecològica, fabricades a Catalunya.

TOTES les llegums (cigrons, llenties i mongetes) són del conreu del país i ecològiques.

TOTS els plats estan cuinats amb olis procedents de l'oliva. Les postres làcties són productes de granja elaborats en una cooperativa d'inserció sociolaboral.

Escola – Sense porc (L.C)

Menú del mes de Novembre de 2016



RSIPAC: 26.06772/CAT | RGSEAA: 26.12608/B



	DIMARTS 1	DIMECRES 2	DIJOUS 3	DIVENDRES 4
	FESTIU	Arròs amb tomàquet Estofat de gall dindi amb verdures Fruita i pa	Sopa de peix Truita de carbassó i patata amb tomàquet natural Fruita i pa	Cigrons estofats amb espinacs Rosada arrebossada amb escarola logurt i pa
DILLUNS 7	DIMARTS 8	DIMECRES 9	DIJOUS 10	DIVENDRES 11
Mongeta verda i patata <b>Lluç al forn</b> amb enciam, llombarda i pastanaga Fruita i pa	Macarrons amb tonyina <b>Bacallà a la planxa</b> amb enciam i olives Fruita i pa	<b>Sopa de peix</b> Truita de patata i ceba amb escarola Fruita i pa	Arròs amb pollastre Lluç amb salsa verda Fruita i pa	Llenties estofades Pit de pollastre a la planxa amb tomàquet natural logurt i pa
DILLUNS 14	DIMARTS 15	DIMECRES 16	DIJOUS 17	DIVENDRES 18
Espaguetis amb tomàquet <b>Bacallà a la planxa</b> amb enciam i olives Fruita i pa	Crema de carbassó Estofat de vedella amb verdures Fruita i pa	Arròs amb verdures Truita tonyina amb enciam, llombarda i pastanaga Fruita i pa	Mongetes blanques estofades Croquetes de brandada de bacallà amb escarola Fruita i pa	Sopa de verdures Pernilets de pollastre al forn amb tomàquet natural logurt i pa
DILLUNS 21	DIMARTS 22	DIMECRES 23	DIJOUS 24	DIVENDRES 25
Minestra de verdures <b>Rosada arrebossada</b> amb enciam i olives Fruita i pa	Espirals a la napolitana amb formatge Mandonguilles de vedella amb verdures Fruita i pa	Sopa de galets Lluç a la marinera Fruita i pa	Arròs de peix Truita de patata amb tomàquet natural Fruita i pa	Cigrons estofats amb ou dur Pollastre a l'ast amb enciam, llombarda i pastanaga logurt i pa
DILLUNS 28	DIMARTS 29	DIMECRES 30		
Fideuà Contra cuixa de pollastre a la planxa amb escarola Fruita i pa	Crema de pastanaga <b>Lluç al forn</b> amb enciam, llombarda i pastanaga Fruita i pa	Llenties estofades Truita francesa amb tomàquet natural Fruita i pa		

MARGARITA PONS SEGUÍ  
CAT 001031

Els nostres menús estan supervisats per un dietista-nutricionista col·legiat (Margarita Pons Seguí CAT001031) i corresponen a les recomanacions de la Generalitat de Catalunya per a una alimentació saludable a l'etapa escolar.

TOTA la pasta alimentària (espaguetis, macarrons, etc.) són d'agricultura ecològica, fabricades a Catalunya.

TOTES les llegums (cigrons, llenties i mongetes) són del conreu del país i ecològiques.

TOTS els plats estan cuinats amb olis procedents de l'oliva. Les postres làcties són productes de granja elaborats en una cooperativa d'inserció sociolaboral.

Escola – Celíac (L.C)

Menú del mes de Novembre de 2016



RSIPAC: 26.06772/CAT | RGSEAA: 26.12608/B



	DIMARTS 1	DIMECRES 2	DIJOUS 3	DIVENDRES 4
	FESTIU	Arròs amb tomàquet Estofat de gall dindi S/P amb verdures Fruita i pa s/gluten	Sopa de peix (pasta s/gluten) Truita de carbassó i patata amb tomàquet natural Fruita i pa s/gluten	Cigrons estofats amb espinacs Lluç al forn amb escarola logurt i pa s/gluten
DILLUNS 7	DIMARTS 8	DIMECRES 9	DIJOUS 10	DIVENDRES 11
Mongeta verda i patata Llom de porc a la planxa amb enciam, llombarda i pastanaga Fruita i pa s/gluten	Pasta s/gluten amb tonyina Hamburguesa de vedella s/llet a la planxa amb enciam i olives Fruita i pa s/gluten	Sopa de pilotetes (pasta s/gluten) Truita de patata i ceba amb escarola Fruita i pa s/gluten	Arròs amb pollastre Lluç al forn amb guarnició Fruita i pa s/gluten	Llenties estofades Pit de pollastre a la planxa amb tomàquet natural logurt i pa s/gluten
DILLUNS 14	DIMARTS 15	DIMECRES 16	DIJOUS 17	DIVENDRES 18
Pasta s/gluten a/tomàquet Salsitxes de porc a la planxa amb enciam i olives Fruita i pa s/gluten	Crema de carbassó s/llet Estofat de vedella S/P amb verdures Fruita i pa s/gluten	Arròs amb verdures Truita tonyina amb enciam, llombarda i pastanaga Fruita i pa s/gluten	Mongetes blanques estofades Lluç al forn amb all i julivert amb escarola Fruita i pa s/gluten	Sopa de verdures (pasta s/gluten) Pernillets de pollastre al forn amb tomàquet natural logurt i pa s/gluten
DILLUNS 21	DIMARTS 22	DIMECRES 23	DIJOUS 24	DIVENDRES 25
Minestra de verdures Llom de porc a la planxa amb enciam i olives Fruita i pa s/gluten	Pasta s/gluten a la napolitana amb formatge Mandonguilles de vedella S/P amb verdures Fruita i pa s/gluten	Sopa de galets (pasta s/gluten) Lluç al forn amb salsa marinera Fruita i pa s/gluten	Arròs de peix Truita de patata amb tomàquet natural Fruita i pa s/gluten	Cigrons estofats amb ou dur Pollastre a l'ast amb enciam, llombarda i pastanaga logurt i pa s/gluten
DILLUNS 28	DIMARTS 29	DIMECRES 30		
Fideuà (pasta s/gluten) Contra cuixa de pollastre a la planxa amb escarola Fruita i pa s/gluten	Crema de pastanaga s/llet Botifarra de porc al forn amb enciam, llombarda i pastanaga Fruita i pa s/gluten	Llenties estofades Truita francesa amb tomàquet natural Fruita i pa s/gluten		

Margarita Pons Seguí  
MARGARITA PONS SEGUÍ  
CAT 001031

Els nostres menús estan supervisats per un dietista-nutricionista col·legiat (Margarita Pons Seguí CAT001031) i corresponen a les recomanacions de la Generalitat de Catalunya per a una alimentació saludable a l'etapa escolar.

TOTA la pasta alimentària (espaguetis, macarrons, etc.) són d'agricultura ecològica, fabricades a Catalunya.

TOTES les llegums (cigrons, llenties i mongetes) són del conreu del país i ecològiques.

TOTS els plats estan cuinats amb olis procedents de l'oliva. Les postres làcties són productes de granja elaborats en una cooperativa d'inserció sociolaboral.

Escola – Celíac i sense carn (L.C)

Menú del mes de Novembre de 2016



RSIPAC: 26.06772/CAT | RGSEAA: 26.12608/B



	DIMARTS 1	DIMECRES 2	DIJOUS 3	DIVENDRES 4
	FESTIU	Arròs amb tomàquet  Bacallà al forn amb guarnició Fruita i pa s/gluten	Sopa de peix (pasta s/gluten)  Truita de carbassó i patata amb tomàquet natural Fruita i pa s/gluten	Cigrons estofats amb espinacs  Lluç al forn amb escarola  logurt i pa s/gluten
DILLUNS 7	DIMARTS 8	DIMECRES 9	DIJOUS 10	DIVENDRES 11
Mongeta verda i patata  Lluç al forn amb enciam, llombarda i pastanaga Fruita i pa s/gluten	Pasta s/gluten amb tonyina  Bacallà a la planxa amb enciam i olives Fruita i pa s/gluten	Sopa de peix (pasta s/gluten) Truita de patata i ceba amb escarola Fruita i pa s/gluten	Arròs amb verdures  Lluç al forn amb guarnició  Fruita i pa s/gluten	Llenties estofades  Truita francesa amb tomàquet natural logurt i pa s/gluten
DILLUNS 14	DIMARTS 15	DIMECRES 16	DIJOUS 17	DIVENDRES 18
Pasta s/gluten a/tomàquet Bacallà a la planxa amb enciam i olives Fruita i pa s/gluten	Crema de carbassó s/llet Lluç al vapor amb guarnició  Fruita i pa s/gluten	Arròs amb verdures Truita tonyina amb enciam, llombarda i pastanaga Fruita i pa s/gluten	Mongetes blanques estofades Lluç al forn amb all i julivert amb escarola Fruita i pa s/gluten	Sopa de verdures (pasta s/gluten) Truita de patata i ceba amb tomàquet natural logurt i pa s/gluten
DILLUNS 21	DIMARTS 22	DIMECRES 23	DIJOUS 24	DIVENDRES 25
Minestra de verdures  Bacallà a la planxa amb enciam i olives Fruita i pa s/gluten	Pasta s/gluten a la napolitana amb formatge Truita francesa amb verdures Fruita i pa s/gluten	Sopa de peix (pasta s/gluten) Lluç al forn amb salsa marinera Fruita i pa s/gluten	Arròs de peix  Truita de patata amb tomàquet natural Fruita i pa s/gluten	Cigrons estofats amb ou dur  Bacallà al vapor amb enciam, llombarda i pastanaga logurt i pa s/gluten
DILLUNS 28	DIMARTS 29	DIMECRES 30		
Fideuà (pasta s/gluten) Truita de carbassó amb escarola  Fruita i pa s/gluten	Crema de pastanaga s/llet Lluç al forn amb enciam, llombarda i pastanaga  Fruita i pa s/gluten	Llenties estofades Truita francesa amb tomàquet natural  Fruita i pa s/gluten		

Margarita Pons Seguí  
MARGARITA PONS SEGUÍ  
CAT 001031

Els nostres menús estan supervisats per un dietista-nutricionista col·legiat (Margarita Pons Seguí CAT001031) i corresponen a les recomanacions de la Generalitat de Catalunya per a una alimentació saludable a l'etapa escolar.

TOTA la pasta alimentària (espaguetis, macarrons, etc.) són d'agricultura ecològica, fabricades a Catalunya.

TOTES les llegums (cigrons, llenties i mongetes) són del conreu del país i ecològiques.

TOTS els plats estan cuinats amb olis procedents de l'oliva. Les postres làcties són productes de granja elaborats en una cooperativa d'inserció sociolaboral.

Escola – Celíac i sense lactosa (L.C)

Menú del mes de Novembre de 2016



RSIPAC: 26.06772/CAT | RGSEAA: 26.12608/B



	DIMARTS 1	DIMECRES 2	DIJOUS 3	DIVENDRES 4
	FESTIU	Arròs amb tomàquet Estofat de gall dindi S/P amb verdures Fruita i pa s/gluten	Sopa de peix (pasta s/gluten) Truita de carbassó i patata amb tomàquet natural Fruita i pa s/gluten	Cigrons estofats amb espinacs Lluç al forn amb escarola logurt de soja i pa s/gluten
DILLUNS 7	DIMARTS 8	DIMECRES 9	DIJOUS 10	DIVENDRES 11
Mongeta verda i patata Lluç al forn amb enciam, llombarda i pastanaga Fruita i pa s/gluten	Pasta s/gluten amb tonyina Hamburguesa de vedella s/llet a la planxa amb enciam i olives Fruita i pa s/gluten	Sopa de pilotetes (pasta s/gluten) Truita de patata i ceba amb escarola Fruita i pa s/gluten	Arròs amb pollastre Lluç al forn amb guarnició Fruita i pa s/gluten	Llenties estofades Pit de pollastre a la planxa amb tomàquet natural logurt de soja i pa s/gluten
DILLUNS 14	DIMARTS 15	DIMECRES 16	DIJOUS 17	DIVENDRES 18
Pasta s/gluten a/tomàquet Salsitxes de porc a la planxa amb enciam i olives Fruita i pa s/gluten	Crema de carbassó s/llet Estofat de vedella S/P amb verdures Fruita i pa s/gluten	Arròs amb verdures Truita tonyina amb enciam, llombarda i pastanaga Fruita i pa s/gluten	Mongetes blanques estofades Lluç al forn amb all i julivert amb escarola Fruita i pa s/gluten	Sopa de verdures (pasta s/gluten) Pernillets de pollastre al forn amb tomàquet natural logurt de soja i pa s/gluten
DILLUNS 21	DIMARTS 22	DIMECRES 23	DIJOUS 24	DIVENDRES 25
Minestra de verdures Bacallà a la planxa amb enciam i olives Fruita i pa s/gluten	Pasta s/gluten a la napolitana sense formatge Mandonguilles de vedella S/P amb verdures Fruita i pa s/gluten	Sopa de galets (pasta s/gluten) Lluç al forn amb salsa marinera Fruita i pa s/gluten	Arròs de peix Truita de patata amb tomàquet natural Fruita i pa s/gluten	Cigrons estofats amb ou dur Pollastre a l'ast amb enciam, llombarda i pastanaga logurt de soja i pa s/gluten
DILLUNS 28	DIMARTS 29	DIMECRES 30		
Fideuà (pasta s/gluten) Contra cuixa de pollastre a la planxa amb escarola Fruita i pa s/gluten	Crema de pastanaga s/llet Botifarra de porc al forn amb enciam, llombarda i pastanaga Fruita i pa s/gluten	Llenties estofades Truita francesa amb tomàquet natural Fruita i pa s/gluten		

Margarita P.  
MARGARITA PONS SEGUÍ  
CAT 001031

Els nostres menús estan supervisats per un dietista-nutricionista col·legiat (Margarita Pons Seguí CAT001031) i corresponen a les recomanacions de la Generalitat de Catalunya per a una alimentació saludable a l'etapa escolar.

TOTA la pasta alimentària (espaguetis, macarrons, etc.) són d'agricultura ecològica, fabricades a Catalunya.

TOTES les llegums (cigrons, llenties i mongetes) són del conreu del país i ecològiques.

TOTS els plats estan cuinats amb olis procedents de l'oliva. Les postres làcties són productes de granja elaborats en una cooperativa d'inserció sociolaboral.



Escola – Sense carn (L.C)

Menú del mes de Novembre de 2016



RSIPAC: 26.06772/CAT | RGSEAA: 26.12608/B



	DIMARTS 1	DIMECRES 2	DIJOUS 3	DIVENDRES 4
	FESTIU	Arròs amb tomàquet <b>Bacallà al forn amb guarnició</b> Fruita i pa	Sopa de peix Truita de carbassó i patata amb tomàquet natural Fruita i pa	Cigrons estofats amb espinacs Rosada arrebossada amb escarola logurt i pa
DILLUNS 7	DIMARTS 8	DIMECRES 9	DIJOUS 10	DIVENDRES 11
Mongeta verda i patata <b>Lluç al forn</b> amb enciam, llombarda i pastanaga Fruita i pa	Macarrons amb tonyina <b>Bacallà a la planxa</b> amb enciam i olives Fruita i pa	<b>Sopa de peix</b> Truita de patata i ceba amb escarola Fruita i pa	<b>Arròs amb verdures</b> Lluç amb salsa verda Fruita i pa	Llenties estofades <b>Truita francesa</b> amb tomàquet natural logurt i pa
DILLUNS 14	DIMARTS 15	DIMECRES 16	DIJOUS 17	DIVENDRES 18
Espaguetis amb tomàquet <b>Bacallà a la planxa</b> amb enciam i olives Fruita i pa	Crema de carbassó <b>Varetes de lluç amb guarnició</b> Fruita i pa	Arròs amb verdures Truita tonyina amb enciam, llombarda i pastanaga Fruita i pa	Mongetes blanques estofades Croquetes de brandada de bacallà amb escarola Fruita i pa	<b>Sopa de verdures</b> <b>Truita de patata i ceba</b> amb tomàquet natural logurt i pa
DILLUNS 21	DIMARTS 22	DIMECRES 23	DIJOUS 24	DIVENDRES 25
Minestra de verdures <b>Rosada arrebossada</b> amb enciam i olives Fruita i pa	Espirals a la napolitana amb formatge <b>Truita francesa amb verduretes</b> Fruita i pa	<b>Sopa de peix</b> Lluç a la marinera Fruita i pa	Arròs de peix Truita de patata amb tomàquet natural Fruita i pa	Cigrons estofats amb ou dur <b>Bacallà al vapor</b> amb enciam, llombarda i pastanaga logurt i pa
DILLUNS 28	DIMARTS 29	DIMECRES 30		
Fideuà <b>Truita de carbassó</b> amb escarola Fruita i pa	Crema de pastanaga <b>Lluç al forn</b> amb enciam, llombarda i pastanaga Fruita i pa	Llenties estofades Truita francesa amb tomàquet natural Fruita i pa		

MARGARITA PONS SEGUÍ  
CAT 001031

Els nostres menús estan supervisats per un dietista-nutricionista col·legiat (Margarita Pons Seguí CAT001031) i corresponen a les recomanacions de la Generalitat de Catalunya per a una alimentació saludable a l'etapa escolar.

TOTA la pasta alimentària (espaguetis, macarrons, etc.) són d'agricultura ecològica, fabricades a Catalunya.

TOTES les llegums (cigrons, llenties i mongetes) són del conreu del país i ecològiques.

TOTS els plats estan cuinats amb olis procedents de l'oliva. Les postres làcties són productes de granja elaborats en una cooperativa d'inserció sociolaboral.

Escola – Sense carn ni ou (L.C)

Menú del mes de Novembre de 2016



RSIPAC: 26.06772/CAT | RGSEAA: 26.12608/B



	DIMARTS 1	DIMECRES 2	DIJOUS 3	DIVENDRES 4
	FESTIU	Arròs amb tomàquet  Bacallà al forn amb guarnició Fruita i pa	Sopa de peix (pasta s/ou)  Lluç a la planxa amb tomàquet natural Fruita i pa	Cigrons estofats amb espinacs  Rosada arrebossada amb escarola  logurt i pa
DILLUNS 7	DIMARTS 8	DIMECRES 9	DIJOUS 10	DIVENDRES 11
Mongeta verda i patata  Lluç al forn amb enciam, llombarda i pastanaga Fruita i pa	Pasta s/ou amb tonyina  Bacallà a la planxa amb enciam i olives Fruita i pa	Sopa de peix (pasta s/ou)  Varetes de lluç amb escarola  Fruita i pa	Arròs amb verdures  Lluç amb salsa verda  Fruita i pa	Llenties estofades  Bacallà al forn amb tomàquet natural logurt i pa
DILLUNS 14	DIMARTS 15	DIMECRES 16	DIJOUS 17	DIVENDRES 18
Pasta s/ou amb tomàquet Bacallà a la planxa amb enciam i olives Fruita i pa	Crema de carbassó s/llet Varetes de lluç amb guarnició Fruita i pa	Arròs amb verdures Bacallà al vapor amb enc., llomb. i pastanaga Fruita i pa	Mongetes blanques estofades Lluç al forn amb all i julivert amb escarola Fruita i pa	Sopa de verdures (pasta s/ou) Bacallà al forn amb tomàquet natural logurt i pa
DILLUNS 21	DIMARTS 22	DIMECRES 23	DIJOUS 24	DIVENDRES 25
Minestra de verdures  Rosada arrebossada amb enciam i olives Fruita i pa	Pasta s/ou a la napolitana amb formatge Bacallà al vapor amb verdures Fruita i pa	Sopa de peix (pasta s/ou)  Lluç a la marinera  Fruita i pa	Arròs de peix  Lluç al forn amb tomàquet natural Fruita i pa	Cigrons estofats sense ou dur  Bacallà al vapor amb enciam, llombarda i pastanaga logurt i pa
DILLUNS 28	DIMARTS 29	DIMECRES 30		
Fideuà (pasta s/ou) Varetes de lluç amb escarola  Fruita i pa	Crema de pastanaga s/llet Lluç al forn amb enciam, llombarda i pastanaga  Fruita i pa	Llenties estofades Bacallà a la planxa amb tomàquet natural  Fruita i pa		

*Margarita P.*  
MARGARITA PONS SEGUÍ  
CAT 001031

Els nostres menús estan supervisats per un dietista-nutricionista col·legiat (Margarita Pons Seguí CAT001031) i corresponen a les recomanacions de la Generalitat de Catalunya per a una alimentació saludable a l'etapa escolar.

TOTA la pasta alimentària (espaguetis, macarrons, etc.) són d'agricultura ecològica, fabricades a Catalunya.

TOTES les llegums (cigrons, llenties i mongetes) són del conreu del país i ecològiques.

TOTS els plats estan cuinats amb olis procedents de l'oliva. Les postres làcties són productes de granja elaborats en una cooperativa d'inserció sociolaboral.



**Escola – Sense fruits secs (L.C)**

**Menú del mes de Novembre de 2016**



RSIPAC: 26.06772/CAT | RGSEAA: 26.12608/B



	DIMARTS 1	DIMECRES 2	DIJOUS 3	DIVENDRES 4
	FESTIU	Arròs amb tomàquet Estofat de gall dindi amb verdures Fruita i pa	Sopa de peix s/f.secs Truita de carbassó i patata amb tomàquet natural Fruita i pa	Cigrons estofats amb espinacs s/f.secs Rosada arrebossada amb escarola logurt i pa
DILLUNS 7	DIMARTS 8	DIMECRES 9	DIJOUS 10	DIVENDRES 11
Mongeta verda i patata Llom de porc a la planxa amb enciam, llombarda i pastanaga Fruita i pa	Macarrons amb tonyina Hamburguesa de vedella a la planxa amb enciam i olives Fruita i pa	Sopa de pilotetes Truita de patata i ceba amb escarola Fruita i pa	Arròs amb pollastre s/f.secs Lluç amb salsa verda Fruita i pa	Llenties estofades Pit de pollastre a la planxa amb tomàquet natural logurt i pa
DILLUNS 14	DIMARTS 15	DIMECRES 16	DIJOUS 17	DIVENDRES 18
Espaguetis amb tomàquet Salsitxes de porc a la planxa amb enciam i olives Fruita i pa	Crema de carbassó Estofat de vedella amb verdures Fruita i pa	Arròs amb verdures s/f.secs Truita tonyina amb enciam, llombarda i pastanaga Fruita i pa	Mongetes blanques estofades s/f.secs Lluç al forn amb all i julivert amb escarola Fruita i pa	Sopa de verdures Pernilets de pollastre al forn amb tomàquet natural logurt i pa
DILLUNS 21	DIMARTS 22	DIMECRES 23	DIJOUS 24	DIVENDRES 25
Minestra de verdures Llom de porc a la planxa amb enciam i olives Fruita i pa	Espirals a la napolitana amb formatge Mandonguilles de vedella amb verdures Fruita i pa	Sopa de galets Lluç al forn amb salsa de tomàquet Fruita i pa	Arròs de peix s/f.secs Truita de patata amb tomàquet natural Fruita i pa	Cigrons estofats amb ou dur s/f.secs Pollastre a l'ast amb enciam, llombarda i pastanaga logurt i pa
DILLUNS 28	DIMARTS 29	DIMECRES 30		
Fideuà s/f.secs Contra cuixa de pollastre a la planxa amb escarola Fruita i pa	Crema de pastanaga Botifarra de porc al forn amb enciam, llombarda i pastanaga Fruita i pa	Llenties estofades Truita francesa amb tomàquet natural Fruita i pa		

*Margarita P.*  
MARGARITA PONS SEGUÍ  
CAT 001031

Els nostres menús estan supervisats per un dietista-nutricionista col·legiat (Margarita Pons Seguí CAT001031) i corresponen a les recomanacions de la Generalitat de Catalunya per a una alimentació saludable a l'etapa escolar.

TOTA la pasta alimentària (espaguetis, macarrons, etc.) són d'agricultura ecològica, fabricades a Catalunya.

TOTES les llegums (cigrons, llenties i mongetes) són del conreu del país i ecològiques.

TOTS els plats estan cuinats amb olis procedents de l'oliva. Les postres làcties són productes de granja elaborats en una cooperativa d'inserció sociolaboral.

Escola – Sense lactosa ni PLV (L.C)

Menú del mes de Novembre de 2016



RSIPAC: 26.06772/CAT | RGSEAA: 26.12608/B



	DIMARTS 1	DIMECRES 2	DIJOUS 3	DIVENDRES 4
	FESTIU	Arròs amb tomàquet <b>Estofat de gall dindi S/P amb verduretes</b> Fruita i pa	Sopa de peix  Truita de carbassó i patata amb tomàquet natural Fruita i pa	Cigrons estofats amb espinacs  Rosada arrebossada amb escarola <b>logurt de soja</b> i pa
DILLUNS 7	DIMARTS 8	DIMECRES 9	DIJOUS 10	DIVENDRES 11
Mongeta verda i patata <b>Lluç al forn</b> amb enciam, llombarda i pastanaga Fruita i pa	Macarrons amb tonyina <b>Hamburguesa de vedella s/llet a la planxa</b> amb enciam i olives Fruita i pa	Sopa de pilotetes  Truita de patata i ceba amb escarola Fruita i pa	Arròs amb pollastre  Lluç amb salsa verda  Fruita i pa	Llenties estofades  Pit de pollastre a la planxa amb tomàquet natural <b>logurt de soja</b> i pa
DILLUNS 14	DIMARTS 15	DIMECRES 16	DIJOUS 17	DIVENDRES 18
Espaguetis amb tomàquet Salsitxes de porc a la planxa amb enciam i olives Fruita i pa	<b>Crema de carbassó s/llet</b> <b>Estofat de vedella S/P amb verduretes</b> Fruita i pa	Arròs amb verdures Truita tonyina amb enciam, llombarda i pastanaga Fruita i pa	Mongetes blanques estofades <b>Lluç al forn amb all i julivert</b> amb escarola Fruita i pa	Sopa de verdures Pernilets de pollastre al forn amb tomàquet natural <b>logurt de soja</b> i pa
DILLUNS 21	DIMARTS 22	DIMECRES 23	DIJOUS 24	DIVENDRES 25
Minestra de verdures <b>Rosada arrebossada</b> amb enciam i olives Fruita i pa	<b>Espirals a la napolitana sense formatge</b> <b>Mandonguilles de vedella S/P amb verduretes</b> Fruita i pa	Sopa de galets  Lluç a la marinera  Fruita i pa	Arròs de peix  Truita de patata amb tomàquet natural Fruita i pa	Cigrons estofats amb ou dur  Pollastre a l'ast amb enciam, llombarda i pastanaga <b>logurt de soja</b> i pa
DILLUNS 28	DIMARTS 29	DIMECRES 30		
Fideuà Contra cuixa de pollastre a la planxa amb escarola  Fruita i pa	<b>Crema de pastanaga s/llet</b> Botifarra de porc al forn amb enciam, llombarda i pastanaga Fruita i pa	Llenties estofades Truita francesa amb tomàquet natural  Fruita i pa		

*Margarita P.*  
MARGARITA PONS SEGUÍ  
CAT 001031

Els nostres menús estan supervisats per un dietista-nutricionista col·legiat (Margarita Pons Seguí CAT001031) i corresponen a les recomanacions de la Generalitat de Catalunya per a una alimentació saludable a l'etapa escolar.

TOTA la pasta alimentària (espaguetis, macarrons, etc.) són d'agricultura ecològica, fabricades a Catalunya.

TOTES les llegums (cigrons, llenties i mongetes) són del conreu del país i ecològiques.

TOTS els plats estan cuinats amb olis procedents de l'oliva. Les postres làcties són productes de granja elaborats en una cooperativa d'inserció sociolaboral.

**Escola – Sense ou ni fruits secs (L.C)**

**Menú del mes de Novembre de 2016**



RSIPAC: 26.06772/CAT | RGSEAA: 26.12608/B



	DIMARTS 1	DIMECRES 2	DIJOUS 3	DIVENDRES 4
	FESTIU	Arròs amb tomàquet  Estofat de gall dindi S/P amb verduretes Fruita i pa	Sopa de peix s/f.secs (pasta s/ou)  Contra cuixa pollo al forn amb tomàquet natural Fruita i pa	Cigrons estofats amb espinacs s/f.secs  Rosada arrebossada amb escarola  logurt i pa
DILLUNS 7	DIMARTS 8	DIMECRES 9	DIJOUS 10	DIVENDRES 11
Mongeta verda i patata Llom de porc a la planxa amb enciam, llombarda i pastanaga Fruita i pa	Pasta s/ou amb tonyina Hamburguesa de vedella a la planxa amb enciam i olives Fruita i pa	Sopa de pilotetes (pasta s/ou) Gall dindi a la planxa amb escarola Fruita i pa	Arròs amb pollastre s/f.secs Lluç amb salsa verda  Fruita i pa	Llenties estofades Pit de pollastre a la planxa amb tomàquet natural logurt i pa
DILLUNS 14	DIMARTS 15	DIMECRES 16	DIJOUS 17	DIVENDRES 18
Pasta s/ou amb tomàquet  Salsitxes de porc a la planxa amb enciam i olives Fruita i pa	Crema de carbassó s/llet  Estofat de vedella S/P amb verduretes Fruita i pa	Arròs amb verdures s/f.secs  Llom de porc a la planxa amb enc., llomb. i pastanaga Fruita i pa	Mongetes blanques estofades s/f.secs Lluç al forn amb all i julivert amb escarola Fruita i pa	Sopa de verdures (pasta s/ou)  Pernilets de pollastre al forn amb tomàquet natural logurt i pa
DILLUNS 21	DIMARTS 22	DIMECRES 23	DIJOUS 24	DIVENDRES 25
Minestra de verdures  Llom de porc a la planxa amb enciam i olives Fruita i pa	Pasta s/ou a la napolitana amb formatge Mandonguilles de vedella S/P amb verduretes Fruita i pa	Sopa de galets (pasta s/ou)  Lluç al forn amb salsa de tomàquet Fruita i pa	Arròs de peix s/f.secs  Salsitxes de porc a la planxa amb tomàquet natural Fruita i pa	Cigrons estofats sense ou dur ni f.secs  Pollastre a l'ast amb enciam, llombarda i pastanaga logurt i pa
DILLUNS 28	DIMARTS 29	DIMECRES 30		
Fideuà (pasta s/ou) s/f.secs Contra cuixa de pollastre a la planxa amb escarola Fruita i pa	Crema de pastanaga s/llet Botifarra de porc al forn amb enciam, llombarda i pastanaga Fruita i pa	Llenties estofades Gall dindi a la planxa amb tomàquet natural Fruita i pa		

*Margarita P.*  
MARGARITA PONS SEGUÍ  
CAT 001031

Els nostres menús estan supervisats per un dietista-nutricionista col·legiat (Margarita Pons Seguí CAT001031) i corresponen a les recomanacions de la Generalitat de Catalunya per a una alimentació saludable a l'etapa escolar.

TOTA la pasta alimentària (espaguetis, macarrons, etc.) són d'agricultura ecològica, fabricades a Catalunya.

TOTES les llegums (cigrons, llenties i mongetes) són del conreu del país i ecològiques.

TOTS els plats estan cuinats amb olis procedents de l'oliva. Les postres làcties són productes de granja elaborats en una cooperativa d'inserció sociolaboral.