

MENU NOVEMBRE 2025

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
	GL PE 04 Amanida de lleties (pebrot, olives i moresc) Maires enfarinades amb escarola i cogombres Poma	05 Vichychoise. Hamburguesa de vedella i porc amb enciams variats Plàtan	06 Col amb patata. Filet de pollastre a la planxa amb rodelles de tomàquet al forn. Kiwi	OU 07 Arròs amb salsa de tomàquet. Ou dur amb maionesa, espàrrecs a la planxa. Mandarina.
PE LLET CR OU 10 Amanida de marisc i tonyina. Truita de patata amb xampis al forn. logurt	PE GL 11 Cigrons saltejats amb oli d'all. Filet de lluç enfarinat amb enciam i olives. Kiwi	12 Ministra de verdures. Botifarra amb rodelles de tomàquet. Mandarina	GL API 13 Sopa de pistons. Pollastre rostit amb amanida d'escarola i cogombre. Plàtan.	14 Crema de porro i carbassa Mongetes seques guisades amb ceba i pastanaga. Poma.
GL LLE 17 Macarrons amb salsa de ceba, pastanaga, alls i formatge ratllat. Croquetes fresques de rostit amb enciam i moresc. Natilles	API MOL 18 Consomé de verdures i pollastre. Arròs a la cassola amb calamars, sepia i pèsols. Platan.	PE FS 19 Lleties guisades amb ceba i pastanaga. Rap al forn amb romesco. Kiwi	LLET 20 Crema de porro, nap i moniato. Llom gratinat amb formatge, orenga i xampinyons. Poma	OU 21 Llesques patata al forn amb tomàquet. Truita de fesols amb enciam i olives. Mandarina.
GL LLET 24 Amanida variada. Mandonguilles a la jardinera amb patata al caliu. Flam.	GL LLET PE 25 Pasta d'espirls amb beixamel gratinat. Lluç enfarinat amb enciam i moresc. Poma	26 Brocoli amb patata. Pollastre al forn amb ceba, poma i xampinyons. Mandarina.	API GL OU 27 Sopa . Truita de cigrons. Plàtan.	LLET 28 Arròs tres delícies. (tomàquet, oliva i enciam) Rotlles de pernil dolç farcits de formatge. Kiwi