




NOVEMBRE 2020 - SENSE PEIX

DILLUNS 2	DIMARTS 3	DIMECRES 4	DIJOUS 5	DIVENDRES 6
<p>ESPIRALS AL PESTO (ALFABREGA, PINYONS, ALL, FORMATGE I OLI D'OLIVA)</p> <p>GALL D'INDI AMB LLIT DE PORRO, MONIATO I CEBA</p> <p>FRUITA</p>	<p>MONGETA VERDA AMB PATATA</p> <p>ESCALOPA D'AU AMB ENCIAM I BLAT DE MORO</p> <p>FRUITA</p>	<p>AMANIDA GREGA (ENCIAM, TOMÀQUET, BLAT DE MORO, OLIVES I FORMATGE)</p> <p>ARRÒS ECO INTEGRAL AMB MANDONGUILLES (PATATES, PASTANAGA, CEBA, PORRO I PÈSOLS)</p> <p>IOGURT</p>	<p>MONGETES BLANQUES ECO ESTOFADES (CEBA, PORRO, TOMÀQUET, PASTANAGA I PATATES)</p> <p>TRUITA FRANCESA AMB FORMATGE AMB ENCIAM I TOMÀQUET</p> <p>FRUITA</p>	<p>ARRÒS AMB CASTANYES I CARBASSA I PORRO</p> <p>HAMBURGUESA VEGUI AMB ENCIAM I PASTANAGA</p> <p>FRUITA</p>
DILLUNS 9	DIMARTS 10	DIMECRES 11	DIJOUS 12	DIVENDRES 13
<p>AMANIDA AMB TOMÀQUET, BLAT DE MORO I OLIVES</p> <p>PAELLA DE VERDURES AMB FAVES I PÈSOLS</p> <p>FRUITA</p>	<p>ESTOFAT DE CIGRONS ECO AMB VERDURES (MONGETA VERDA, PASTANAGA, PORRO I PATATA)</p> <p>OUS AMB TOMÀQUET</p> <p>FRUITA</p>	<p>BARREJA D'ENCIAMS PASTANAGA I PIPES</p> <p>CUSCÚS AMB RODÓ DE VEDELLA AMB VERDURES SALTADES</p> <p>IOGURT</p>	<p>ARRÒS ECO INTEGRAL AMB TOMÀQUET</p> <p>GALL D'INDI AMB ENCIAM I OLIVES</p> <p>FRUITA</p>	<p>SOPA DE BROU I VERDURES AMB GALETS</p> <p>POLLASTRE AL FORN AMB POMA, ENCIAM I BLAT DE MORO</p> <p>FRUITA</p>
DILLUNS 16	DIMARTS 17	DIMECRES 18	DIJOUS 19	DIVENDRES 20
<p>LLENTIES ECO ESTOFADES (CEBA, PORRO, TOMÀQUET, PASTANAGA I PATATES)</p> <p>TRUITA DE PATATES I CARBASSÓ AMB ENCIAM I PASTANAGA</p> <p>FRUITA</p>	<p>TALLARINES INTEGRALS ECO AMB ORENGA I OLI D'OLIVA</p> <p>GALL D'INDI A LES FINES HERBES AMB ENCIAM I AVOCAT</p> <p>FRUITA</p>	<p>BARREJA D'ENCIAMS AMB TOMÀQUET I FRUITA SECA</p> <p>ARRÒS CALDÓS AMB POLLASTRE</p> <p>IOGURT</p>	<p>BLEDES AMB PATATES</p> <p>LLOM DE PORC AL FORN AMB BOLETS (CEBA, PORRO, PASTANAGA I POMES)</p> <p>FRUITA</p>	<p>CREMA DE CARBASSA AMB CROSTONS</p> <p>CIGRONS SALTATS AMB ALL I TOMÀQUET</p> <p>FRUITA</p>
DILLUNS 23	DIMARTS 24	DIMECRES 25	DIJOUS 26	DIVENDRES 27
<p>TRINXAT DE COL</p> <p>GALL D'INDI AMB ENCIAM I TOMÀQUET</p> <p>FRUITA</p>	<p>CREMA DE PASTANAGA</p> <p>VEDELLA ARREBOSSADA AMB ENCIAM I OLIVES</p> <p>FRUITA</p>	<p>ENCIAM AMB TOMÀQUET, PASTANAGA I BLAT DE MORO</p> <p>LLENTIES ECO ESTOFADES AMB ARRÒS ECO INTEGRAL</p> <p>IOGURT SOSTENIBLE</p>	<p>MACARRONS ECO INTEGRALS AMB TOMÀQUET I FORMATGE</p> <p>POLLASTRE AL FORN AMB PRUNES I PINYONS</p> <p>FRUITA</p>	<p>ARRÒS TRES DELICIES VEGÀ (PÈSOLS, BLAT DE MORO I CEBA)</p> <p>OUS A LA CARBONARA</p> <p>FRUITA</p>
DIVENDRES 30	<p>DEL REFRANYER...</p> <p><i>"A finals de novembre, replegaràs la teua oliva sempre"</i></p>  <p><i>Amb la col·laboració del Bon dia: CoRA i HELENA</i></p>			
<p>Fruita d'hivern: poma, pera, kaki, mandarina, taronja</p> <p>PA INTEGRAL</p>				
<p>Berenars: entrepà, pa amb xocolata, iogurt natural amb tortines d'arròs o fruita. Aquests berenars es serveixen de manera rotatòria. Diàriament disposen d'un bol de fruita variada i pa.</p>				