

	Del 2 al 6 de novembre	Del 9 al 13 de novembre	Del 16 al 20 de novembre	Del 23 al 27 de novembre
DILLUNS	<ol style="list-style-type: none"> Guisat de llenties Truita de patata acompanyada d'amanida de tomàquet i olives Fruita de temporada 	<ol style="list-style-type: none"> Macarrons integrals amb salsa de tomàquet i formatge ratllat Croquetes casolanes i amanida d'enciam i api Fruita de temporada 	<ol style="list-style-type: none"> Espirals de colors amb tonyina i maionesa Cruixent de pollastre i amanida d'enciam i api Fruita de temporada 	<ol style="list-style-type: none"> Crema de verdures amb crostons Varetes de peix i tomàquet cirerol Fruita de temporada
DIMARTS	<ol style="list-style-type: none"> Patata i bròquil al vapor Filet de lluç al forn amb amanida d'enciam i blat de moro Iogurt 	<ol style="list-style-type: none"> Amanida de cigrons amb fulles d'espínacs, pastanaga, cirerol i olives negres Pizza de verdures (tomàquet, ceba, carbassó i xampinyons) Fruita de temporada <p>PROTEÏNA VEGETAL</p>	<ol style="list-style-type: none"> Sopa de peix amb arròs Empanades de bonítol amb enciam i pastanaga per acompanyar Iogurt 	<ol style="list-style-type: none"> Guisat de llenties Hamburguesa vegetal i tomàquet cirerol per acompanyar Fruita de temporada <p>PROTEÏNA VEGETAL</p>
DIMECRES	<ol style="list-style-type: none"> Arròs bullit caldós Pollastre al forn amb tomàquet, ceba Fruita de temporada 	<ol style="list-style-type: none"> Fideuada Calamars a la romana i pastanaga ratllada Fruita de temporada 	<ol style="list-style-type: none"> Saltejat de carbassó i ceba amb mongeta seca Botifarra amb moniato al forn Fruita de temporada 	<ol style="list-style-type: none"> Macarrons integrals a la bolonyesa Truita a la francesa i xampinyons saltejats per acompanyar Fruita de temporada
DIJOUS	<ol style="list-style-type: none"> Escudella de galets Mandonguilles de vedella amb salsa de tomàquet xips de patata Fruita de temporada 	<ol style="list-style-type: none"> Mongeta tendra i patata al vapor Hamburguesa de vedella i tomàquet amanit Iogurt 	<ol style="list-style-type: none"> Escudella amb pistons Pilota de brou i amanida d'enciam magrana, pastanaga, i pipes per decorar Fruita de temporada 	<ol style="list-style-type: none"> Arròs bullit caldós Pollastre a la llimona i xips de patata Iogurt
DIVENDRES	<ol style="list-style-type: none"> Crema de carbassó amb crostons Hamburguesa de cigrons i bolets amb tomàquet cirerol per acompanyar Fruita de temporada <p>PROTEÏNA VEGETAL</p>	<ol style="list-style-type: none"> Arròs amb salsa de tomàquet Llom ibèric a la planxa amb saltejat campestre Fruita de temporada 	<ol style="list-style-type: none"> Ensalada russa (patata, pèsols, pastanaga i mongeta tendra) Filet de lluç al forn amb salsa verda i tomàquet cirerol Fruita de temporada 	<ol style="list-style-type: none"> Brou de pollastre amb fideus Salsitxes a la planxa amb amanida d'enciam i tomàquet Fruita de temporada

Fruita de temporada: taronja, mandarina, magrana, meló, pruna, poma, pera, plàtan, kiwi, pinya i raïm.

Tota la **vedella** dels nostres menús és **ecològica** i de **proximitat**.

Segons allò que estableix el RE (UE) 1169/2011, la cuina disposa d'informació sobre el contingut en al·lèrgens dels menús elaborats