

MENÚ NOVEMBRE 2019 SENSE LACTOSA

	Dilluns 4	Dimarts 5	Dimecres 6	Dijous 7	Divendres 8
Primer	FESTA DE LLIURE DISPOSICIÓ	Crema de verdures (patata, carbassó, pastanaga i ceba) (s/llet i/o mantega i/o formatge)	Llenties guisades amb pastanaga i ceba	Estofat de patata	Arròs a la cubana
Segon		Lluç al forn	Pit de gall d'indi a la planxa	Truita de carbassó	Tacs de tonyina amb ceba confitada
Guarnició		Enciam i tomàquet	Enciam, blat de moro i olives	Enciam, cogombre i ceba	Tomàquet i blat de moro
Postre		logurt natural	Fruita de temporada	Fruita de temporada	Fruita de temporada
	11	12	13	14	15
Primer	Bledes amb patata	Arròs melós de pollastre	Minestra de verdures amb patata	Espaguetis amb salsa de tomàquet	Cigrons estofats amb espinacs
Segon	Pit de pollastre al forn amb xampinyons saltejats	Truita de pernil dolç s/llet	Bistec de vedella a la planxa	Calamars a la planxa saltejats amb ceba i pèsols	Gall d'indi a la planxa amb salsa de tomàquet
Guarnició	Enciam, cogombre i olives	Enciam, pastanaga i olives	Tomàquet i olives	Enciam, blat de moro i olives	Enciam, cogombre i pastanaga
Postre	logurt natural	Fruita de temporada	Fruita de temporada	Fruita de temporada	Fruita de temporada
	18	19	20	21	22
Primer	Sopa de fideus	Crema de carbassa i patata (s/llet i/o mantega i/o formatge)	Arròs a la cassola amb verdures	Mongetes blanques saltejades amb sofregit de ceba i tomàquet	Patates estofades amb verdures
Segon	Lluç al forn amb salsa de tomàquet	Cuixes de pollastre al forn amb ceba al forn	Truita d'albergínia	Seitó arrebossat amb tires de carbassó	Fricandó de vedella amb salsa de xampinyons
Guarnició	Enciam, blat de moro i tomàquet	Enciam, cogombre i olives	Enciam i blat de moro	Tomàquet i olives	Enciam i pastanaga ratllada
Postre	Fruita de temporada	logurt natural	Fruita de temporada	Fruita de temporada	Fruita de temporada
	25	26	27	28	29
Primer	Arròs tres delícies (pèsols, pernil dolç s/lactosa i truita)	Cigrons estofats amb espinacs	Crema de pastanaga i patates (s/llet i/o mantega i/o formatge)	Estofat de patates amb verdures	Sopa de vegetals amb fideus
Segon	Gall d'indi amb xampinyons saltejats	Truita d'albergínia	Salsitxes de porc s/llet amb salsa de tomàquet	Lluç a la planxa amb samfaina	Pit de pollastre a la planxa
Guarnició	Enciam, blat de moro i tomàquet	Enciam, cogombre i olives	Enciam i blat de moro	Enciam i pastanaga ratllada	Tomàquet i olives
Postre	Fruita de temporada	logurt natural	Fruita de temporada	Fruita de temporada	Fruita de temporada

t menú està elaborat per una nutricionista col·legiada.

Aques