

Menú Novembre

Escola La Seda

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
2 Crema de carbassó Lasanya de carn amb formatge parmesà gratinat logurt	3 Arròs amb tomàquet i orenga Medalló de lluç a la planxa amb sofregit d'all i pebre vermell Enciam i olives Fruita	4 Cigrons estofats Magra de porc al forn amb el seu suc Amanida verda Fruita	5 Sopa de fideus Pollastre rostit amb farigola Amanida d'enciam, ceba i tomàquet Fruita	6 Bròquil gratinat amb formatge edam Truita francesa amb gall dindi enciam i ceba Fruita
9 Bledes amb patates al vapor Bacallà orly Enciam i pastanaga ratllada Fruita	10 Mongetes blanques estofades Truita de carbassó Enciam i olives Fruita	11 Paella valenciana (amb verdures, carn i pollastre) Hamburguesa de gall dindi a la planxa Fruita	12 Espirals tricolor amb sofregit Filet de lluç al forn Enciam logurt	13 crema de verdures amb crostonets de pa contracuixa de pollastre amb allada i patates a daus Fruita
16 Curri suau de lleties estofades truita de formatge amb cibulet amanida (amanida d'enciam i tomàquet) Fruita	17 Crema de pastanaga Mandonguilles amb salsa i patates a daus Fruita	18 Sopa de "cocido" Ragout de gall dindi Verdures Fruita	19 Arròs a la cassola amb verdures Abadejo adobat Amanida verda Fruita	20 <u>DIA UNIVERSAL DE L'INFANT</u> Macarrons saltejats Pit de pollastre amb disfressa de pizza i enciam amb pastanaga Gelatina de maduixa
23 Arròs amb tomàquet i olives negres Medalló de bacallà a la planxa amb sofregit d'all i Blat de moro i pastanaga ratllada Fruita	24 Mongetes tendres amb patates i pastanaga Croquetes artesanes de pollastre Enciam i olives Fruita	25 Llaços amb salsa carbonara contracuixa de pollastre al forn amb poma Fruita	26 Mongetes blanques estofades Truita de patates Tomàquet amanit Fruita	27 Sopa d'au amb pasta magra de porc al forn amb el suc Enciam i brots de mongetes logurt
30 Macarrons amb crema d'alfabrega Hamburguesa amb ceba caramel·litzada Fruita				

