



Menú Novembre

Escola La Seda

Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
1 FESTIU	2 Llenties amb verdures (ceba i pebrot) Truita de formatge i amanida verda Fruita	3 Espirals amb crema saltades amb nata Contraeixu de pollastre rostit amb romaní, enciam i ceba logurt	4 Arròs amb tomàquet natura i olives negres Palometa en mojo canari, enciam i cogombre Fruita	5 Crema de porros natura Arrebossat de gall dindi i formatge Fruita
8 Pèsols, patata i pastanaga Contraeixu de pollastre amb allada, tomàquet a daus Fruita	9 Mongetes blanques guisades amb bolets Truita francesa, amanida d'enciam, blat de moro i cogombre logurt	10 Fideuà amb verdures Ragout de gall dindi, amanida d'enciam, ceba i tomàquet Fruita	11 Crema de carbassó natural amb crostons Cigrons amb salsa de formatge i orenga Fruita	12 RECEPTA FISH REVOLUTION Paella de verdures Gall Sant Pere al forn amb ceba i olives Fruita
15 Verdura tricolor (bròquil, mongeta i pastanaga) Truita de tonyina enciam i blat de moro Fruita	16 Llenties amb jardinera Croquetes de pollastre enciam i tomàquet Fruita	17 MAR DE TASMÀNIA: Nova Zelanda Kihu Paraoa Hupa (sopa Maori de fideus i verdura) Hangi Maori (Porc rostit amb verdures) Pastís de kiwi	18 Crema de pastanaga gratinada amb formatge Pizza Fruita	19 Macarrons napolitana Abadejo adobat tomàquet i olives Fruita
22 Arròs tres delícies (pèsols, blat de moro i pastanaga) Pollastre rostit amb farigola enciam i pebrot vermell Fruita	23 Mongetes blanques amb porro i salsa de cúrcuma Truita de carbassó enciam i pastanaga ratllada logurt	24 JORNADA FISH REVOLUTION Espaguetis amb tomàquet i formatge ratllat Lluç al forn amb patata marina tomàquet amanit Fruita	25 Crema de carbassa i moniato Romescada de cigrons amb arròs basmati Fruita	26 Mongetes tendres amb patates Mandonguilles amb xampinyons Fruita
29 Llenties estofades amb aroma de curri Truita de patates amanida d'enciam i tomàquet logurt	30 Sopa de pistons Arrebossats de gall dindi i formatge enciam i blat de moro Fruita			

