




Menú Mensual Novembre 2022

Parvulari La Salle Horta

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
	FESTIU	01	02	03
		<p><i>Mongetes tendres amb patates</i> <i>Abadejo al forn</i> <i>Enciam i blat de moro</i> <i>logurt de proximitat</i></p>	<p><i>Sopa amb fideus ecològics</i> <i>Truita de patata</i> <i>Amanida de tomàquet</i> <i>Fruita fresca de temporada</i></p>	<p><i>Patates a la marinera</i> <i>Pollastre amb salsa de xampinyons</i> <i>Fruita fresca de temporada</i></p>
07	08	09	10	11
<p><i>Mongetes verdes saltades</i> <i>Botifarra al forn</i> <i>Patata al forn</i> <i>Fruita fresca de temporada</i></p>	<p><i>Arròs amb salsa de tomàquet</i> <i>Filet de lluç a l'andalusa</i> <i>Enciam i cogombre</i> <i>logurt de proximitat</i></p>	<p><i>Crema de cigrons</i> <i>Pit de pollastre a la planxa</i> <i>Enciam i cogombre</i> <i>Fruita fresca de temporada</i></p>	<p><i>Macarrons ecològics amb salsa de tomàquet</i> <i>Limanda al forn</i> <i>Enciam i pastanaga</i> <i>Fruita fresca de temporada</i></p>	<p><i>Llenties ecològiques a la jardinera</i> <i>Truita de carbassó, patata i ceba</i> <i>Enciam i olives</i> <i>Fruita fresca de temporada</i></p>
14	15	16	17	18
<p><i>Sopa d'au amb arròs</i> <i>Rostit de llom amb xampinyons</i> <i>Fruita fresca de temporada</i></p>	<p><i>Llenties ecològiques amb pastanaga</i> <i>Estofat de gall dindi</i> <i>Enciam i tomàquet</i> <i>Fruita fresca de temporada</i></p>	<p><i>Macarrons ecològics a la carbonara</i> <i>Filet d'halibut al forn</i> <i>Enciam, pastanaga i blat de moro</i> <i>Fruita fresca de temporada</i></p>	<p><i>Crema de carbassa</i> <i>Truita de patata i ceba</i> <i>Enciam i olives</i> <i>Fruita fresca de temporada</i></p>	<p><i>Mongetes tendres amb pastanaga</i> <i>Limanda a l'andalusa</i> <i>Tomàquet amanit</i> <i>logurt de proximitat</i></p>
21	22	23	24	25
<p><i>Crema de cigrons</i> <i>Truita de patata i ceba</i> <i>Enciam, tomàquet i cogombre</i> <i>Fruita fresca de temporada</i></p>	<p><i>Sopa d'au amb pistons ecològics</i> <i>Filet d'abadejo al forn</i> <i>Patata al forn</i> <i>Fruita fresca de temporada</i></p>	<p><i>Llenties ecològiques amb verdures</i> <i>Mandonguilles a la jardinera</i> <i>Fruita fresca de temporada</i></p>	<p><i>Mongetes tendres amb patates</i> <i>Filet de lluç a l'andalusa</i> <i>Enciam i pastanaga</i> <i>logurt de proximitat</i></p>	<p><i>Arròs caldós</i> <i>Contraçuixa de pollastre a la planxa</i> <i>Enciam i olives</i> <i>Fruita fresca de temporada</i></p>
28	29	30		
<p><i>Espirals ecològics amb tomàquet i formatge</i> <i>Hamburguesa de vedella a la planxa</i> <i>Tomàquet i cogombre</i> <i>logurt de proximitat</i></p>	<p><i>Arròs a la cassola amb verdures</i> <i>Truita de verdures</i> <i>Enciam i pastanaga</i> <i>Fruita fresca de temporada</i></p>	<p><i>Llenties ecològiques amb verdures</i> <i>Contraçuixa de pollastre a la planxa</i> <i>Enciam i olives</i> <i>Fruita fresca de temporada</i></p>	