



# MENÚ SENSE FRUITS SECS NOVEMBRE 2021



DILLUNS	1	DIMARTS	2	DIMECRES	3	DIJOUS	4	DIVENDRES	5
		Mongeta blanca <b>ECO</b> guisada amb hortalisses ( <b>SULFITS</b> )  Truita de carabassó amb tomàquet, espàrrecs i olives verdes ( <b>OU</b> )  Fruita amb almívar		Arròs a la cassola amb bolets i formatge ( <b>SULFITS, LLET</b> )  Filet de gall de sant Pere amb enciam, col i olives negres ( <b>PEIX</b> )  Fruita de temporada		Espinacs amb patata al vapor  Pit de pollastre amb salsa de xampinyons ( <b>LLET, SULFITS</b> )  Fruita de temporada		Fideua de verdures ( <b>GLUTEN, OU</b> )  Llonganissa amb tomàquet al forn i moniato ( <b>SOJA</b> )  Fruita de temporada	
	8		9	10		11		12	
Llenties <b>ECO</b> guisades amb carabassa  Truita de patata amb tomàquet, panís i olives verdes ( <b>OU</b> )  Fruita de temporada		Mongeta verda amb patata  Estofat de gall d'indi amb pèsols i pastanaga ( <b>SULFITS</b> )  logurt <b>LLET NOSTRA (LLET)</b>		Espaguetis amb salsa de pernil dolç/salat i xampinyons ( <b>GLUTEN, LLET, SULFITS</b> )  Filet de gallineta amb enciam, pebrot Vermell i olives negres ( <b>PEIX</b> )  Fruita de temporada		Crema de carabassó i porro amb daus de pa torrat ( <b>GLUTEN, LLET, SOJA, SULFITS</b> )  Fricandó de vedella amb salsa ( <b>SULFITS</b> )  Fruita de temporada		Arròs blanc amb salsa de tomàquet i ou ( <b>OU</b> )  Llom de lluç amb tomàquet, pastanaga i olives verdes ( <b>PEIX</b> )  Fruita de temporada	
15		16	17		18		19		
Minestra de verdures  Hamburguesa de vedella amb enciam, pebrot vermell i olives negres  Fruita de temporada		Macarrons <b>integrals ECO</b> amb juliana d'hortalisses ( <b>GLUTEN</b> )  Filet de bacallà amb tomàquet, espàrrecs i olives verdes ( <b>PEIX</b> )  Fruita de temporada		Sopa de brou de peix amb fideus ( <b>GLUTEN, PEIX, OU</b> )  Pernilets de pollastre amb samfaina  Fruita de temporada		Cigrons <b>ECO</b> guisats amb verdures  Truita a la francesa amb enciam, col i olives negres ( <b>OU</b> )  logurt <b>CASA SIBILLÖ (LLET)</b>		Patates parmentier ( <b>LLET</b> )  Filet de tonyina amb salsa de tomàquet ( <b>PEIX</b> )  Fruita de temporada	
22		23	24		25		26		
Llenties <b>ECO</b> amb fonoll  Truita d'espínacs amb enciam, remolatxa i olives negres ( <b>OU</b> )  Fruita de temporada		Bledes amb patata  Mandonguilles de vedella amb salsa ( <b>SOJA, GLUTEN, API, OU, SULFITS</b> )  Fruita de temporada		Espirals amb salsa pesto d'alfàbrega sense fruits secs ( <b>GLUTEN, LLET</b> )  Filet de lluç al vapor amb tomàquet, panís i olives verdes ( <b>PEIX</b> )  Fruita de temporada		Crema de carabassa amb daus de pa torrat ( <b>GLUTEN, LLET, SOJA, SULFITS</b> )  Cuixa de xai amb enciam, remolatxa i olives negres  Fruita de temporada		Arròs a la cassola amb verdures  Filet d'abadejo amb salsa de tomàquet ( <b>PEIX</b> )  logurt <b>LA LLETERIA (LLET)</b>	
29		30							
Puré de patata gratinat ( <b>SOJA, LLET, SULFITS</b> )  Pit de pollastre amb enciam, pastanaga i olives negres  Fruita de temporada		Trinxat de bròquil i patata  Llom a la planxa amb tomàquet, panís i olives negres  Fruita de temporada							