



# MENÚ SENSE OU NOVEMBRE 2021



DILLUNS	1	DIMARTS	2	DIMECRES	3	DIJOUS	4	DIVENDRES	5
		Mongeta blanca <b>ECO</b> guisada amb hortalisses ( <b>SULFITS</b> ) Filet de lluç espàrrecs i olives verdes ( <b>PEIX</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 sense ou ( <b>GLUTEN</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 Filet de lluç amb tomàquet, panís i olives verdes ( <b>PEIX</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 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</b> ) Pernilets de pollastre amb samfaina Fruita de temporada	Cigrons <b>ECO</b> guisats amb verdures Filet DE lluç amb enciam, col i olives negres ( <b>PEIX</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 Pit de pollastre amb enciam, remolatxa i olives negres Fruita de temporada	Bledes amb patata Mandonguilles per al·lèrgens de amb salsa Fruita de temporada	Espirals amb salsa pesto d'alfàbrega ( <b>GLUTEN, LLET, FRUITS SECS</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								