MENÚ BASAL
NOVEMBRE 2026

Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
2 FESTIU DE LLIURE DISPOSICIÓ	3 Cigrons estofats amb verdures Peix fresc al forn amb tomàquet amanit Fruita	4 Crema de carbassó Llom de 2 colors amb amanida verda Iogurt	5 Arròs de muntanya Peix fresc al forn amb patates panaderes Fruita	6 Pasta integral amb tòmaquet Cuixetes al forn amb daus de carbassó Fruita
9 Bròquil amb beixamel gratinat Pit de pollastre amb salsa de soja i mel amb amanida Fruita	10 Olla de llenties Peix fresc al forn amb patates Iogurt	11 Amanida d'arròs integral Truita de carbassó amb amanida Fruita	12 Crema de carbassó i pastanaga Calamars a la romana al forn amb cherrys Fruita	13 Fideus a la cassola Bunyols de bacallà al forn amb amanida Fruita
16 Crema de carbassa Peix fresc al forn amb patates Fruita	17 Mongetes blanques estofades Peix fresc al forn amb all i julivert Fruita	18 Macarrons integrals amb salsa carbonara Remenat d'ou amb amanida Fruita	19 Arrós integral a la cubana Estofat de gall d'indi amb ceba i poma Iogurt	20 Sopa de galets Guisat de sèpia amb patata i pastanaga Fruita
23 Lasanya d'albergínia Pit de pollastre a la llimona amb amanida Fruita	24 Estofat de cigrons Peix fresc al forn amb ceba i pebrot Fruita	25 Arròs caldós Daus de vedella en salsa de verdura Fruita	26 Espaguetis integrals amb bolonyesa de gall d'indi Truita de tonyina amb amanida Iogurt	27 Crema de verdures Pollastre al forn amb patates Fruita
30 Mongeta verda amb patates Hamburguesa de vedella amb formatge i amanida Fruita				

COL. CAT: 002429