MENÚ VEGETARIÀ
NOVEMBRE 2026

Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
2 FESTIU DE LLIURE DISPOSICIÓ	3 Cigrons estofats amb verdures --- Seità al forn amb tomàquet amanit --- Fruita	4 Crema de carbassó --- Hamburguesa vegetal amb amanida verda --- Iogurt	5 Arròs amb verdures --- Truita de patates amb pebrot escalivat --- Fruita	6 Pasta integral amb tòmaquet --- Remenat de soja texturizada amb daus de carbassó --- Fruita
9 Bròquil amb beixamel gratinat --- Seità amb salsa de soja i mel amb amanida --- Fruita	10 Olla de llenties --- Ou dur amb patates --- Iogurt	11 Amanida d'arròs integral --- Truita de carbassó amb amanida --- Fruita	12 Crema de carbassó i pastanaga --- Tofu al forn amb cherrys --- Fruita	13 Fideus a la cassola --- Falafel al forn amb amanida --- Fruita
16 Crema de carbassa --- Seità al forn amb patates --- Fruita	17 Mongetes blanques estofades --- Tofu al forn amb all i julivert --- Fruita	18 Macarrons integrals amb salsa de xampinyons --- Remenat d'ou amb amanida --- Fruita	19 Arrós integral a la cubana --- Tofu de salsa amb ceba i poma --- Iogurt	20 Sopa de galets --- Guisat de soja texturizada amb patata i pastanaga --- Fruita
23 Lasanya d'albergínia --- Seità a la llimona amb amanida --- Fruita	24 Estofat de cigrons --- Tofu al forn amb ceba i pebrot --- Fruita	25 Arròs caldós --- Daus de soja texturizada en salsa de verdura --- Fruita	26 Espaguetis integrals amb bolonyesa vegetal --- Truita de formatge amb amanida --- Iogurt	27 Crema de verdures --- Amanida caprese amb mozzarella de tomàquet --- Fruita
30 Mongeta verda amb patates --- Hamburguesa de llenties amb formatge i amanida --- Fruita				

COL. CAT: 002429

MENÚ SENSE PEIX
NOVEMBRE 2026

Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
2 FESTIU DE LLIURE DISPOSICIÓ	3 Cigrons estofats amb verdures Pit de gall d'indi al forn amb tomàquet amanit Fruita	4 Crema de carbassó Llom de 2 colors amb amanida verda Iogurt	5 Arròs de muntanya Contracuixa de gall d'indi 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 Pernilets de pollastre al forn amb patates Iogurt	11 Amanida d'arròs integral Truita de carbassó amb amanida Fruita	12 Crema de carbassó i pastanaga Gall d'indi al forn amb cherrys Fruita	13 Fideus a la cassola Mandonguilles de vedella al forn amb amanida Fruita
16 Crema de carbassa Rodó de vedella amb moniato Fruita	17 Mongetes blanques estofades Llom magre 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 pollastre amb patata i pastanaga Fruita
23 Lasanya d'albergínia Pit de pollastre a la llimona amb amanida Fruita	24 Estofat de cigrons Pit de gall d'indi 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 formatge 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

MENÚ SENSE OU
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 Gall d'indi a la planxa amb amanida Fruita	12 Crema de carbassó i pastanaga Calamars al forn amb cherrys Fruita	13 Fideus a la cassola Bunyols de bacallà (sense ou) al forn amb amanida Fruita
16 Crema de carbassa Rodó de vedella amb moniato Fruita	17 Mongetes blanques estofades Peix fresc al forn amb all i julivert Fruita	18 Macarrons integrals amb salsa carbonara (sense ou) Pit de pollastre a la planxa 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 Amanida de tomàquet i tonyina 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

MENÚ SENSE LLEGUMS
NOVEMBRE 2026

Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
2 FESTIU DE LLIURE DISPOSICIÓ	3 Verdures saltejades 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 mel amb amanida Fruita	10 Olla de patates 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 Rodó de vedella amb moniato Fruita	17 Crema de verdures 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 patates 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

MENÚ HALAL
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 Filet de gall d'indi 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 (sense porc) 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 (sense porc) Bunyols de bacallà al forn amb amanida Fruita
16 Crema de carbassa Rodó de vedella amb moniato Fruita	17 Mongetes blanques estofades Peix fresc al forn amb all i julivert Fruita	18 Macarrons integrals amb salsa carbonara de gall d'indi 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 (sense porc) 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

MENÚ SENSE LACTOSA
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 Rodó de vedella amb moniato 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				

Modifiquem tots els productes làctics a la seva versió sense lactosa

COL. CAT: 002429

MENÚ SENSE GLUTEN
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 Rodó de vedella amb moniato 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				

Modifiquem totes les pastes a pasta sense gluten, les beixamels, no utilitzem farines a les salses i els arrebossats seran sense gluten

COL. CAT: 002429