

# MENÚ NOVEMBRE 2024 I1-I2

<p><b>Dilluns 4</b></p> <p>Arròs amb sofregit de tomàquet</p> <p>Remenat d'ou i patata amb enciam laminat i pastanaga ratllada (2)</p> <p>Poma ratllada</p> <p><b>Berenar:</b> Entrepà de formatge (1)(3)</p>	<p><b>Dimarts 5</b></p> <p>Brou d'au amb pasta (1)(7)</p> <p>Lluç a la planxa amb enciam laminat (5)</p> <p>Meló</p> <p><b>Berenar:</b> Entrepà de pernil cuit(1)(8)</p>	<p><b>Dimecres 6</b></p> <p>Verdura amb patata</p> <p>Tall rodó de porc al forn amb salsa de verdures i xampinyons (8)</p> <p>Mandarines</p> <p><b>Berenar:</b> Pa amb plàtan(1)</p>	<p><b>Dijous 7</b></p> <p>Espaguetis amb tomàquet xerri i orenga (1)</p> <p>Estofat de lleties</p> <p>logurt (3)</p> <p><b>Berenar:</b> Macedònia</p>	<p><b>Divendres 8</b></p> <p>Crema de porros</p> <p>Pollastre al forn amb tomàquet amanit (7)</p> <p>Pera</p> <p><b>Berenar:</b> logurt (3)</p>
<p><b>Dilluns 11</b></p> <p>Arròs amb saltat d'alls i xampinyons</p> <p>Truita de patates amb enciam laminat (2)</p> <p>Poma ratllada</p> <p><b>Berenar:</b> Entrepà de pernil cuit(1)(8)</p>	<p><b>Dimarts 12</b></p> <p>Verdura amb patata</p> <p>Estofat de cigrons</p> <p>Mandarines</p> <p><b>Berenar:</b> Entrepà de formatge (1)(3)</p>	<p><b>Dimecres 13</b></p> <p>Cuscús amb sofregit de tomàquet(1)</p> <p>Gall dindi estofat (7)</p> <p>Pera</p> <p><b>Berenar:</b> Pa amb plàtan(1)</p>	<p><b>Dijous 14</b></p> <p>Crema de verdures</p> <p>Pastís de carn, tomàquet i patata amb formatge gratinat (3)(7)(8)</p> <p>logurt (3)</p> <p><b>Berenar:</b> Macedònia</p>	<p><b>Divendres 15</b></p> <p>Brou d'au amb pasta (1)(7)</p> <p>Bacallà al forn pastanaga ratllada (5)</p> <p>Plàtan</p> <p><b>Berenar:</b> logurt (3)</p>
<p><b>Dilluns 18</b></p> <p>Macarrons amb salsa de formatges (1)(3)</p> <p>Estofat de lleties</p> <p>Mandarines</p> <p><b>Berenar:</b> Entrepà de gall dindi(1)(7)</p>	<p><b>Dimarts 19</b></p> <p>Crema de carbassa, moniato i lleties vermelles</p> <p>Pollastre al forn amb salsa de taronja (7)</p> <p>Pera</p> <p><b>Berenar:</b> Entrepà de formatge (1)(3)</p>	<p><b>Dimecres 20</b></p> <p>Brou d'au amb pasta (1)(7)</p> <p>Truita de carbassó amb enciam laminat (2)</p> <p>Poma ratllada</p> <p><b>Berenar:</b> Pa amb plàtan(1)</p>	<p><b>Dijous 21</b></p> <p>Arròs a la cassola (8)</p> <p>Salmó al forn amb pastanaga ratllada(5)</p> <p>logurt(3)</p> <p><b>Berenar:</b> Macedònia</p>	<p><b>Divendres 22</b></p> <p>Verdura amb patata</p> <p>Gall dindi a la planxa (7)</p> <p>Pera</p> <p><b>Berenar:</b> logurt (3)</p>
<p><b>Dilluns 25</b></p> <p>Arròs tres delícies</p> <p>Remenat d'ou i patata amb enciam i olives (2)</p> <p>Pera</p> <p><b>Berenar:</b> Entrepà de formatge (1)(3)</p>	<p><b>Dimarts 26</b></p> <p>Verdura amb patata</p> <p>Estofat de mongeta seca</p> <p>Poma ratllada</p> <p><b>Berenar:</b> Entrepà de pernil cuit(1)(8)</p>	<p><b>Dimecres 27</b></p> <p>Espirals amb sofregit de tomàquet (1)</p> <p>Lluç a la planxa amb pastanaga ratllada (5)</p> <p>Mandarines</p> <p><b>Berenar:</b> Pa amb plàtan(1)</p>	<p><b>Dijous 28</b></p> <p>Estofat de lleties</p> <p>Mandonguilles amb salsa de remolatxa (7)(8)</p> <p>logurt(3)</p> <p><b>Berenar:</b> Macedònia</p>	<p><b>Divendres 29</b></p> <p>Crema de verdures</p> <p>Pollastre al forn amb herbes provençals i tomàquet amanit</p> <p>Mandarines</p> <p><b>Berenar:</b> logurt (3)</p>

PA: ELABORAT DE MANERA ARTESANAL I, UN COP A LA SETMANA, S'OFERIRÀ EL PA INTEGRAL. L'ARRÒS I LA PASTA SÓN PRODUCTES INTEGRALS, DE PROXIMITAT I DE PRODUCCIÓ ECOLÒGICA. LA FRUITA I LA VERDURA SÓN PRODUCTES DE PROXIMITAT. ELS IOGURTS SÓN DE LA FAGEDA SENSE SUCRE.

[. Guia de l'alimentació saludable en l'etapa escolar](#)




## ADAPTACIONS DELS MENÚS


- Pa sense gluten
- Pasta sense gluten
- Arrebossats sense glúten

Sense gluten 


- Truita substituïda per carn, pollastre o peix segons el menú

Sense ou 


- Iogurt substituït per fruita
- Salses sense llet

Sense llet 

- Plat sense fruits secs

Sense fruits secs 


- Peix substituït per carn, pollastre o ou segons el menú

Sense peix 


- Plat sense marisc

Sense marisc 


- Carn substituïda per ou, peix o proteïna vegetal segons el menú

Sense carn 


- Porc substituït per ou o peix segons el menú

Sense porc 


- Carn, pollastre, peix i ou substituïda per proteïna vegetal
- Sense llet
- Sense ou

Vegans 

- Plat sense sulfits

Sense Sulfits 

- Plat sense soja

Sense soja 



escola  
virolai