

NOVEMBRE

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

1	2 ARROZ 3 DELICIAS (maíz, jamón dulce, guisantes y tortilla) CROQUETAS DE COCIDO CON SAFAINA (berenjena, calabacín pimiento y cebolla) TOMATE CON AGUACATE YOGUR NATURAL	3 BRÓCOLI CON SALSA DE TOMATE GRATINADO CON QUESO AL HORNO LENTEJAS ESTOFADAS CON CHORIZO (cebolla, tomate, pimiento y ajo) CANÓNIGOS CON ZANAHORIA RALLADA FRUTA DE TEMPORADA	4 SOPA CON ALBONDIGAS (pasta, huesos de ternera, col, carcasas de pollo, apio, cebolla, carne, zanahoria y patata) LOMO DE SALMÓN AL HORNO CON PUERRO Y ZANAHORIA LECHUGA CON TOMATE FRUTA DE TEMPORADA	5 PURÉ DE VERDURAS CON QUESO (patata, zanahoria, cebolla y judía) ESTOFADO DE TERNERA CON MACARRONES INTEGRALES ZANAHORIA CON FRUTOS SECOS FRUTA DE TEMPORADA
8 ESCUDELLA (huesos de ternera, carcasa de pollo, col, apio, cebolla, fideos, zanahoria, patata, trozos de pollo, judías blancas y garbanzos) CALAMARES A LA ROMANA CON TOMATE AL HORNO ENSALADA CON REMOLACHA RALLADA FRUTA DE TEMPORADA	9 ENSALADILLA RUSA (patata, zanahoria, guisantes, judías verdes, aceitunas, atún, huevo duro y mayonesa) SOLOMILLO DE PAVO AL HORNO CON BASE DE CEBOLLA Y SETAS ENSALADA CON ZANAHORIA Y ACEITUNAS YOGUR NATURAL	10 ESPIRALES INTEGRALES AL PEPE (concentrado de carne y crema de leche) LOMO DE BACALAO AL HORNO CON PISTO DE VERDURAS ENSALADA DE TOMATE Y PEPINO FRUTA DE TEMPORADA	11 PURÉ DE CALABACÍN (patata, calabacín y cebolla) ARROZ CALDOSO DE CABEZA DE LOMO (cebolla, tomate, ajo, guisantes, pimiento y cabeza de lomo) PALITOS DE ZANAHORIA CON GUACAMOLE FRUTA DE TEMPORADA	12 ENSALADA VERDE CON ZANAHORIA, MAÍZ REMOLACHA, ACEITUNAS Y ATÚN CON ACEITE DE OLIVA GARBANZOS ESTOFADOS CON PATATA (cebolla, tomate, pimiento y ajo) FRUTA DE TEMPORADA
15 JUDÍA Y PATATA AL VAPOR CON ACEITE DE OLIVA LOMO DE CERDO AL HORNO CON CEBOLLA Y CALABACÍN ZANAHORIA CON AGUACATE MEL Y MATÓ	16 FIDEOS A LA CAZUELA (cebolla, tomate, ajo pimiento y cabeza de lomo) LOMO DE MERLUZA AL HORNO CON GUI SANTES ENSALADA CON ZANAHORIA RALLADA Y ACEITUNAS YOGUR NATURAL	17 SOPA (pasta, huesos de ternera, col, carcasas de pollo, apio, cebolla, zanahoria y patata) HAMBURGUESA DE TERNERA CON ALCACHOFAS Y SETAS LECHUGA CON FRUTOS SECOS FRUTA DE TEMPORADA	18 ESTOFADO CON COSTILLAS Y PATATA (zanahoria, cebolla, tomate y guisantes) FILETE DE HALIBUT AL HORNO CON PUERRO Y CALABACÍN ALCACHOFAS SALTEADAS FRUTA DE TEMPORADA	19 ENSALADA VERDE CON ZANAHORIA, MAÍZ REMOLACHA, ACEITUNAS Y ATÚN CON ACEITE DE OLIVA LENTEJAS CON ARROZ (cebolla, tomate, pimiento y ajo) FRUTA DE TEMPORADA
22 ESPAGUETIS INTEGRALES A LA BOLONÉSA (carne picada de ternera, sofrito de tomate, cebolla y ajo) HUEVO DURO AL HORNO CON SANFAINA Y QUESO (berenjena, cebolla, calabacín y pimiento rojo) ZANAHORIA CON AGUACATE YOGUR NATURAL	23 ESCUDELLA (huesos de ternera, carcasa de pollo, col, apio, cebolla, zanahoria, patata, trozos de pollo, judías blancas, fideos y garbanzos) LOMO DE SALMÓN CON CALABACÍN Y CEBOLLA AL HORNO ZANAHORIA CON SÉSAMO FRUTA DE TEMPORADA	24 CREMA DE CALABAZA (calabaza, cebolla, patata y crema de leche) GARBANZOS ESTOFADOS CON VERDURAS (cebolla, tomate, pimiento y ajo) LECHUGA CON ZANAHORIA Y ACEITUNAS FRUTA DE TEMPORADA	25 COLIFLOR CON BECHAMEL GRATINADA AL HORNO MUSLOS DE POLLO AL HORNO CON PATATAS FRITAS, CEBOLLA , PASAS Y CIRUELAS ZANAHORIA CON PIPAS DE GIRASOL FRUTA DE TEMPORADA	26 ARROZ CON SALSA DE VERDURAS (tomate, calabacín, zanahoria y cebolla) LOMO DE BACALAO CON BONIATO Y CEBOLLA TOMATE CON ORÉGANO FRUTA DE TEMPORADA
29 TRINXAT DE LA Cerdanya (patata, cebolla, col, beicon y pimentón rojo) LONGANIZA DE CERDO CON TOMATE AL HORNO LECHUGA CON ZANAHORIA BONIATO CON CACAO	30 ENSALADA CAPRESE (tomate, mozzarella y albahaca) ESPAGUETIS INTEGRALES A LA CARBONARA (beicon, cebolla, crema de leche y parmesano) PANNA COTTA			

Goûter l'après-midi pour les enfants de maternelle: deux jours/sem. fruits, trois jours/sem. pain avec du chocolat, du fromage ou de la charcuterie.
Menu sous la supervision de la diététicienne Marta Romera - Técnica Superior en Dietética Col. 2640.

Les plats indiqués en gras sont faits avec des produits biologiques, ainsi que tous les fruits des repas et du goûter.