



## MENÚ DE FRED NOVEMBRE-DESEMBRE CURS 2020-21

Nota important: Els menjars que contenen substàncies que poden causar al·lèrgies o intoleràncies estan assenyalats amb número al costat, segons indica l'annex II, del reglament Europeu (UE) núm. 1169/2011 del parlament europeu i del Consell de dia 25 d'octubre del 2011. Llegendes: **Substàncies presents** (1) Gluten, (2) Llet/làctic, (3) Ous, (4) Peix, (8) Soja, (14) Sulfits; Substàncies NO presents (5) Marisc, (6) Fruita seca, (7) Api, (9) Cacauet, (10) Sèsam, (11) Mostassa, (12) Tramussos, (13) Mol·luscs. [DIETISTA-NUTRICIONISTA: MARIA BLANQUER GENOVART Col. Núm. CAT000056]

NOVEMBRE		Dilluns 2	Dimarts 3	Dimecres 4	Dijous 5	Divendres 6
TRITURAT	PLAT ÚNIC	Puré amb pastanaga, ceba i llenties	Puré amb carabassa, porro, patata i vedella o me	Puré de patata amb carabassó, porro i peix (4)	Puré de ciurons amb carabassa i ceba	Puré de pastanaga, poma, patata i pollastre
	1R PLAT	Cuinat de llenties amb verdures de temporada	Arròs integral amb verdures de temporada	Puré de patata amb verdures i peix (4)	Cuinat de ciurons amb verdures de temporada	Pasta amb salsa de remolatxa (1)
SÒLID	2N PLAT	Fruita	Truita a la francesa amb enciam (3)	logurt sense sucre (2)	Fruita	Pollastre amb salsa poma
	TRITURAT	PLAT ÚNIC	Puré amb pastanaga, ceba i llenties	Puré amb carabassa, porro, patata i ciuró	Puré de patata amb carabassó, porro i mongetes	Puré de ciurons amb carabassa i ceba
VEGÀ-SENSE GLUTEN	1R PLAT	Cuinat de llenties amb verdures de temporada	Arròs integral amb verdures de temporada	Puré de patata amb verdures i mongetes	Cuinat de ciurons amb verdures de temporada	Pasta sense gluten amb salsa de remolatxa
	SÒLID	2N PLAT	Fruita	Truita de ciuró amb enciam	Fruita	logurt vegetal (8)



## MENÚ DE FRED NOVEMBRE-DESEMBRE CURS 2020-21

Nota important: Els menjars que contenen substàncies que poden causar al·lèrgies o intoleràncies estan assenyalats amb número al costat, segons indica l'annex II, del reglament Europeu (UE) núm. 1169/2011 del parlament europeu i del Consell de dia 25 d'octubre del 2011. Llegendes: **Substàncies presents** (1) Gluten, (2) Llet/làctic, (3) Ous, (4) Peix, (8) Soja, (14) Sulfits; Substàncies NO presents (5) Marisc, (6) Fruita seca, (7) Api, (9) Cacauet, (10) Sèsam, (11) Mostassa, (12) Tramussos, (13) Mol·luscs. [DIETISTA-NUTRICIONISTA: MARIA BLANQUER GENOVART Col. Núm. CAT000056]

NOVEMBRE		Dilluns 9	Dimarts 10	Dimecres 11	Dijous 12	Divendres 13
TRITURAT	PLAT ÚNIC	Puré amb carabassó, porro, patata i me o vedella	Puré de carabassa, pastanaga i pollastre	Puré de pastanaga amb porro i peix (4)	Puré de mongetes amb ceba, porro i carabassó	Puré de patata, pastanaga, ceba i pollastre
	1R PLAT	Estofat de me o vedella amb verdures i patata	Pasta amb salsa de carabassa (1)	Paella de verdures i peix amb amanida (4)	Cuinat de mongetes amb verdures de temporada	Bullit de verdures de temporada amb patata
SÒLID	2N PLAT	Fruita	Remenat amb porro (3)	logurt sense sucre (2)	Fruita	Escaldums de pollastre
	TRITURAT	PLAT ÚNIC	Puré amb carabassó, porro, patata i mongetes	Puré de carabassa, pastanaga i ciuró	Puré de pastanaga amb porro i llenties	Puré de mongetes amb ceba, porro i carabassó
VEGÀ-SENSE GLUTEN	1R PLAT	Estofat de llegums amb verdures i patata	Pasta sense gluten amb salsa de carabassa	Paella de verdures i paté amb amanida	Cuinat de mongetes amb verdures de temporada	Bullit de verdures de temporada amb patata
	SÒLID	2N PLAT	Fruita	Remenat de ciuró amb porro	logurt vegetal (8)	Fruita



## MENÚ DE FRED NOVEMBRE-DESEMBRE CURS 2020-21

Nota important: Els menjars que contenen substàncies que poden causar al·lèrgies o intoleràncies estan assenyalats amb número al costat, segons indica l'annex II, del reglament Europeu (UE) núm. 1169/2011 del parlament europeu i del Consell de dia 25 d'octubre del 2011. Llegenda: **Substàncies presents** (1) Gluten, (2) Llet/làctic, (3) Ous, (4) Peix, (8) Soja, (14) Sulfits; Substàncies NO presents (5) Marisc, (6) Fruita seca, (7) Api, (9) Cacauet, (10) Sèsam, (11) Mostassa, (12) Tramussos, (13) Mol·luscs. [DIETISTA-NUTRICIONISTA: MARIA BLANQUER GENOVART Col. Núm. CAT000056]

NOVEMBRE		Dilluns 16	Dimarts 17	Dimecres 18	Dijous 19	Divendres 20
TRITURAT	PLAT ÚNIC	Puré amb carabassa, porro i lleties	Puré de carabassó, ceba, patata i peix (4)	Puré de pastanaga, patata i vedella o me	Puré de ciurons amb ceba, pastanaga i carabassó	Puré de patata amb carabassa i pollastre
	1R PLAT	Cuinat de lleties amb verdures de temporada	Bullit de verdures de temporada amb patata	Pasta amb salsa de coliflor i ou (1) (3)	Cuinat de ciurons amb verdures de temporada	Arròs amb salsa vermella
SÒLID	2N PLAT	Fruita	Peix al forn amb guarnició (4)	logurt sense sucre (2)	Fruita	Pollastre amb salsa de coliflor
	TRITURAT	PLAT ÚNIC	Puré amb carabassa, porro i lleties	Puré de carabassó, ceba, patata i mongeta	Puré de pastanaga, patata i lleties	Puré de ciurons amb ceba, pastanaga i carabassó
VEGÀ-SENSE GLUTEN	1R PLAT	Cuinat de lleties amb verdures de temporada	Bullit de verdures de temporada amb patata	Pasta sense gluten amb salsa de coliflor i lleties	Cuinat de ciurons amb verdures de temporada	Arròs amb salsa vermella i llegum
	SÒLID	2N PLAT	Fruita	Hamburguesa vegetal amb amanida	logurt vegetal (8)	Fruita



## MENÚ DE FRED NOVEMBRE-DESEMBRE CURS 2020-21

Nota important: Els menjars que contenen substàncies que poden causar al·lèrgies o intoleràncies estan assenyalats amb número al costat, segons indica l'annex II, del reglament Europeu (UE) núm. 1169/2011 del parlament europeu i del Consell de dia 25 d'octubre del 2011. Llegendes: **Substàncies presents** (1) Gluten, (2) Llet/làctic, (3) Ous, (4) Peix, (8) Soja, (14) Sulfits; Substàncies NO presents (5) Marisc, (6) Fruita seca, (7) Api, (9) Cacauet, (10) Sèsam, (11) Mostassa, (12) Tramussos, (13) Mol·luscs. [DIETISTA-NUTRICIONISTA: MARIA BLANQUER GENOVART Col. Núm. CAT000056]

NOVEMBRE		Dilluns 23	Dimarts 24	Dimecres 25	Dijous 26	Divendres 27
TRITURAT	PLAT ÚNIC	Purè de carabassó, porro, patata i vedella o me	Purè de pastanaga, ceba i llenties	Purè de patata amb carabassa i peix (4)	Purè de mongetes amb carabassó, ceba i porro	Purè de patata, pastanaga, ceba i pollastre
	1R PLAT	Arròs caldós amb verdures i ou	Amanida de l'hort	Bullit de verdures i patata amb peix a la planxa (4)	Cuinat de mongetes amb verdures de temporada	Verdures de temporada amb patata
SÒLID	2N PLAT	Fruita	Pasta amb bolonyesa de llenties (1)	logurt sense sucre (2)	Fruita	Hamburguesa de me o vedella amb amanida (14)
	TRITURAT	PLAT ÚNIC	Purè de carabassó, porro, patata i ciurons	Purè de pastanaga, ceba i llenties	Purè de patata amb carabassa i ciurons	Purè de mongetes amb carabassó, ceba i porro
VEGÀ-SENSE GLUTEN	1R PLAT	Arròs caldós amb verdures i ciurons	Amanida de l'hort	Bullit de verdures i patata amb truita de ciurons	Cuinat de mongetes amb verdures de temporada	Verdures de temporada amb patata
	SÒLID	2N PLAT	Fruita	Pasta sense gluten amb bolonyesa de llenties	logurt vegetal (8)	Fruita



## MENÚ DE FRED NOVEMBRE-DESEMBRE CURS 2020-21

Nota important: Els menjars que contenen substàncies que poden causar al·lèrgies o intoleràncies estan assenyalats amb número al costat, segons indica l'annex II, del reglament Europeu (UE) núm. 1169/2011 del parlament europeu i del Consell de dia 25 d'octubre del 2011. Llegendes: **Substàncies presents** (1) Gluten, (2) Llet/làctic, (3) Ous, (4) Peix, (8) Soja, (14) Sulfits; Substàncies NO presents (5) Marisc, (6) Fruita seca, (7) Api, (9) Cacauet, (10) Sèsam, (11) Mostassa, (12) Tramussos, (13) Mol·luscs. [DIETISTA-NUTRICIONISTA: MARIA BLANQUER GENOVART Col. Núm. CAT000056]

NOV-DESEMBRE		Dilluns 30	Dimarts 1	Dimecres 2	Dijous 3	Divendres 4
TRITURAT	PLAT ÚNIC	Puré amb pastanaga, ceba i llenties	Puré amb carabassa, porro, patata i vedella o me	Puré de patata amb carabassó, porro i peix (4)	Puré de ciurons amb carabassa i ceba	Puré de pastanaga, poma, patata i pollastre
	1R PLAT	Cuinat de llenties amb verdures de temporada	Arròs integral amb verdures de temporada	Puré de patata amb verdures i peix (4)	Cuinat de ciurons amb verdures de temporada	Pasta amb salsa de remolatxa (1)
SÒLID	2N PLAT	Fruita	Truita a la francesa amb enciam (3)	logurt sense sucre (2)	Fruita	Pollastre amb salsa poma
	TRITURAT	PLAT ÚNIC	Puré amb pastanaga, ceba i llenties	Puré amb carabassa, porro, patata i ciuró	Puré de patata amb carabassó, porro i mongetes	Puré de ciurons amb carabassa i ceba
VEGÀ-SENSE GLUTEN	1R PLAT	Cuinat de llenties amb verdures de temporada	Arròs integral amb verdures de temporada	Puré de patata amb verdures i mongetes	Cuinat de ciurons amb verdures de temporada	Pasta sense gluten amb salsa de remolatxa
	SÒLID	2N PLAT	Fruita	Truita de ciuró amb enciam	Fruita	logurt vegetal (8)



## MENÚ DE FRED NOVEMBRE-DESEMBRE CURS 2020-21

Nota important: Els menjars que contenen substàncies que poden causar al·lèrgies o intoleràncies estan assenyalats amb número al costat, segons indica l'annex II, del reglament Europeu (UE) núm. 1169/2011 del parlament europeu i del Consell de dia 25 d'octubre del 2011. Llegendes: **Substàncies presents** (1) Gluten, (2) Llet/làctic, (3) Ous, (4) Peix, (8) Soja, (14) Sulfits; **Substàncies NO presents** (5) Marisc, (6) Fruita seca, (7) Api, (9) Cacauet, (10) Sèsam, (11) Mostassa, (12) Tramussos, (13) Mol·luscs. [DIETISTA-NUTRICIONISTA: MARIA BLANQUER GENOVART Col. Núm. CAT000056]

DESEMBRE		Dilluns 7	Dimarts 8	Dimecres 9	Dijous 10	Divendres 11
TRITURAT	PLAT ÚNIC	FESTIU		Purè de pastanaga amb porro i peix (4)	Purè de mongetes amb ceba, porro i carabassó	Purè de patata, pastanaga, ceba i pollastre
	1R PLAT	FESTIU		Paella de verdures i peix amb amanida (4)	Cuinat de mongetes amb verdures de temporada	Bullit de verdures de temporada amb patata
SÒLID	2N PLAT	FESTIU		logurt sense sucre (2)	Fruita	Escaldums de pollastre
	TRITURAT	PLAT ÚNIC	FESTIU		Purè de pastanaga amb porro i llenties	Purè de mongetes amb ceba, porro i carabassó
VEGÀ-SENSE GLUTEN	1R PLAT	FESTIU		Paella de verdures i paté amb amanida	Cuinat de mongetes amb verdures de temporada	Bullit de verdures de temporada amb patata
	SÒLID	2N PLAT	FESTIU		logurt vegetal (8)	Fruita



## MENÚ DE FRED NOVEMBRE-DESEMBRE CURS 2020-21

Nota important: Els menjars que contenen substàncies que poden causar al·lèrgies o intoleràncies estan assenyalats amb número al costat, segons indica l'annex II, del reglament Europeu (UE) núm. 1169/2011 del parlament europeu i del Consell de dia 25 d'octubre del 2011. Llegendes: **Substàncies presents** (1) Gluten, (2) Llet/làctic, (3) Ous, (4) Peix, (8) Soja, (14) Sulfits; Substàncies NO presents (5) Marisc, (6) Fruita seca, (7) Api, (9) Cacauet, (10) Sèsam, (11) Mostassa, (12) Tramussos, (13) Mol·luscs. [DIETISTA-NUTRICIONISTA: MARIA BLANQUER GENOVART Col. Núm. CAT000056]

DESEMBRE		Dilluns 14	Dimarts 15	Dimecres 16	Dijous 17	Divendres 18
TRITURAT	PLAT ÚNIC	Puré amb carabassa, porro i llenties	Puré de carabassó, ceba, patata i peix (4)	Puré de pastanaga, patata i vedella o me	Puré de ciurons amb ceba, pastanaga i carabassó	Puré de patata amb carabassa i pollastre
	1R PLAT	Cuinat de llenties amb verdures de temporada	Bullit de verdures de temporada amb patata	Pasta amb salsa de coliflor i ou (1) (3)	Cuinat de ciurons amb verdures de temporada	Arròs amb salsa vermella
SÒLID	2N PLAT	Fruita	Peix al forn amb guarnició (4)	logurt sense sucre (2)	Fruita	Pollastre amb salsa de coliflor
	TRITURAT	PLAT ÚNIC	Puré amb carabassa, porro i llenties	Puré de carabassó, ceba, patata i mongeta	Puré de pastanaga, patata i llenties	Puré de ciurons amb ceba, pastanaga i carabassó
VEGÀ-SENSE GLUTEN	1R PLAT	Cuinat de llenties amb verdures de temporada	Bullit de verdures de temporada amb patata	Pasta sense gluten amb salsa de coliflor i llenties	Cuinat de ciurons amb verdures de temporada	Arròs amb salsa vermella i llegum
	SÒLID	2N PLAT	Fruita	Hamburguesa vegetal amb amanida	logurt vegetal (8)	Fruita



## MENÚ DE FRED NOVEMBRE-DESEMBRE CURS 2020-21

Nota important: Els menjars que contenen substàncies que poden causar al·lèrgies o intoleràncies estan assenyalats amb número al costat, segons indica l'annex II, del reglament Europeu (UE) núm. 1169/2011 del parlament europeu i del Consell de dia 25 d'octubre del 2011. Llegendes: **Substàncies presents** (1) Gluten, (2) Llet/làctic, (3) Ous, (4) Peix, (8) Soja, (14) Sulfits; Substàncies NO presents (5) Marisc, (6) Fruita seca, (7) Api, (9) Cacauet, (10) Sèsam, (11) Mostassa, (12) Tramussos, (13) Mol·luscs. [DIETISTA-NUTRICIONISTA: MARIA BLANQUER GENOVART Col. Núm. CAT000056]

DESEMBRE		Dilluns 21	Dimarts 22	Dimecres 23	Dijous 24	Divendres 25
TRITURAT	PLAT ÚNIC	Puré amb pastanaga, ceba i llenties	Puré amb carabassa, porro, patata i vedella o me		VACANCES DE NADAL	
	1R PLAT	Cuinat de llenties amb verdures de temporada	Arròs integral amb verdures de temporada		VACANCES DE NADAL	
SÒLID	2N PLAT	Fruita	Truita a la francesa amb enciam (3)		VACANCES DE NADAL	
	TRITURAT	PLAT ÚNIC	Puré amb pastanaga, ceba i llenties	Puré amb carabassa, porro, patata i ciuró		VACANCES DE NADAL
VEGÀ-SENSE GLUTEN	1R PLAT	Cuinat de llenties amb verdures de temporada	Arròs integral amb verdures de temporada		VACANCES DE NADAL	
	SÒLID	2N PLAT	Fruita	Truita de ciuró amb enciam		VACANCES DE NADAL