

MENÚ DE FRED NOVEMBRE-DESEMBRE CURS 2021-22

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) Sulfit; 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 8	Dimarts 9	Dimecres 10	Dijous 11	Divendres 12	
TRITURAT	PLAT ÚNIC	Puré amb pastanaga, ceba i llenties	Puré de pastanaga, moniato i pollastre	Puré de patata, amb carabassí, porro i peix (4)	Puré de ciurons amb carabassa i ceba	Puré amb carabassa, porro, patata i vedella o me	
	1R PLAT	Cuinat de llenties amb verdures de temporada	Arròs integral amb verdures de temporada	Verdures amb patata i peix al forn (4)	Cuinat de ciurons amb verdures de temporada	Amanida de l'hort	
SÒLID	2N PLAT	Fruita del temps	Truita a la francesa amb enciam (3)	logurt sense sucre (2)	Fruita del temps	Pasta amb bolonyesa de me i verdures	
VEGÀ-SENSE GLUTEN	TRITURAT	PLAT ÚNIC	Puré amb pastanaga, ceba i llenties	Puré de pastanaga, moniato i ciurons	Puré de patata amb carabassí porro i mongetes	Puré de ciurons amb carabassa i ceba	Puré amb carabassa, porro, patata i llenties
	1R PLAT	Cuinat de llenties amb verdures de temporada	Arròs integral amb verdures de temporada	Verdures amb patata i mongetes al forn	Cuinat de ciurons amb verdures de temporada	Amanida de l'hort	
	SÒLID	2N PLAT	Fruita del temps	Truita de ciuró amb enciam	logurt vegetal (8)	Fruita del temps	Pasta sense gluten amb bolonyesa de llenties i verdures

MENÚ DE FRED NOVEMBRE-DESEMBRE CURS 2021-22

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. Llegendada: **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 15	Dimarts 16	Dimecres 17	Dijous 18	Divendres 19
TRITURAT	PLAT ÚNIC	Puré amb carabassí, porro, patata i me o vedella	Puré de carabassa, pastanaga i pollastre	Puré de pastanaga amb porro, patata i peix (4)	Puré de mongetes amb ceba, porro i carabassí	Puré de patata, pastanaga, ceba i pollastre
	1R PLAT	Crema de nap i pastanaga	Cuinat de lleties amb verdures de temporada i moniato	Paella de verdures i peix (4)	Amanida de l'hort	Pasta amb salsa de carabassa i pollastre (1)
SÒLID	2N PLAT	Truita de patata amb porro (3)	Fruita del temps	logurt sense sucre (2)	Cuinat de mongetes amb verdures de temporada	Fruita del temps
VEGÀ-SENSE GLUTEN	TRITURAT	Puré amb carabassí, porro, patata i ciuró	Puré de carabassa, pastanaga i lleties	Puré de pastanaga amb porro, patata i llegum	Puré de mongetes amb ceba, porro i carabassí	Puré de patata, pastanaga, ceba i ciurons
	1R PLAT	Crema de nap i pastanaga	Cuinat de lleties amb verdures de temporada i moniato	Paella de verdures i paté de llegum	Amanida de l'hort	Pasta sense gluten amb salsa de carabassa i ciurons
	SÒLID	2N PLAT	Truita de ciuró amb patata i porro	Fruita del temps	logurt vegetal (8)	Cuinat de mongetes amb verdures de temporada

MENÚ DE FRED NOVEMBRE-DESEMBRE CURS 2021-22

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 22	Dimarts 23	Dimecres 24	Dijous 25	Divendres 26
TRITURAT	PLAT ÚNIC	Puré amb carabassa, porro i lleties	Puré de carabassí, ceba, patata i peix (4)	Puré de pastanaga, patata i vedella o me	Puré de ciurons amb ceba, pastanaga i carabassí	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 colflori i bledes (1)	Cuinat de ciurons amb verdures de temporada	Arròs amb verdures i pollastre
SÒLID	2N PLAT	Fruita del temps	Peix al forn amb guarnició (4)	Truita a la francesa amb amanida (3)	Fruita del temps	logurt sense sucre (2)
	TRITURAT	PLAT ÚNIC	Puré amb carabassa, porro i lleties	Puré de carabassí, ceba, patata i llegums	Puré de pastanaga, patata i mongeta	Puré de ciurons amb ceba, pastanaga i carabassí
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 colflori i bledes	Cuinat de ciurons amb verdures de temporada	Arròs amb verdures i paté de llegums
	2N PLAT	Fruita del temps	Hamburguesa vegetal amb guarnició (4)	Truita de ciuró amb amanida	Fruita del temps	logurt vegetal (8)
SÒLID	TRITURAT	PLAT ÚNIC	Puré amb carabassa, porro i lleties	Puré de carabassí, ceba, patata i llegums	Puré de pastanaga, patata i mongeta	Puré de ciurons amb ceba, pastanaga i carabassí
	1R PLAT	Cuinat de lleties amb verdures de temporada	Bullit de verdures de temporada amb patata	Pasta sense gluten amb salsa de colflori i bledes	Cuinat de ciurons amb verdures de temporada	Arròs amb verdures i paté de llegums
SÒLID	2N PLAT	Fruita del temps	Hamburguesa vegetal amb guarnició (4)	Truita de ciuró amb amanida	Fruita del temps	logurt vegetal (8)

MENÚ DE FRED NOVEMBRE-DESEMBRE CURS 2021-22

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-DESEMBRE		Dilluns 29	Dimarts 30	Dimecres 1	Dijous 2	Divendres 3
TRITURAT	PLAT ÚNIC	Puré patata, pastanaga, ceba i pollastre	Puré de pastanaga, ceba i llenties	Puré de carabassa amb patata i peix (4)	Puré de mongetes, carabassí, ceba i porro	Puré de carabassí, porro, patata i vedella o me
	1R PLAT	Arròs tres verdures i truita (3)	Pasta amb bolonyesa de llenties (1)	Crema de carabassa i colflori	Cuinat de mongetes amb verdures de temporada	Amanida de l'hort
SÒLID	2N PLAT	Fruita del temps	logurt sense sucre (2)	Peix a la planxa o forn amb amanida (4)	Fruita del temps	Estofat de me o vedella amb patates i verdures (14)
	TRITURAT	PLAT ÚNIC	Puré patata, pastanaga, ceba i ciuró	Puré de pastanaga, ceba i llenties	Puré de patata amb carabassa i llegums	Puré carabassí, porro, patata i llegums
VEGÀ-SENSE GLUTEN	1R PLAT	Arròs tres verdures i truita de ciuró	Pasta sense gluten amb bolonyesa de llenties	Crema de carabassa i colflori	Cuinat de mongetes amb verdures de temporada	Amanida de l'hort
	SÒLID	2N PLAT	Fruita del temps	logurt vegetal (8)	Hamburguesa vegetal a la planxa o forn amb amanida	Estofat de llegums amb patates i verdures (14)

MENÚ DE FRED NOVEMBRE-DESEMBRE CURS 2021-22

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. Llegendà: **Substàncies presents** (1) Gluten, (2) Llet/làctic, (3) Ous, (4) Peix, (8) Soja, (14) Sulfit; 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 6	Dimarts 7	Dimecres 8	Dijous 9	Divendres 10	
TRITURAT	PLAT ÚNIC	FESTIU	FESTIU CENTRE	FESTIU	Puré de ciurons amb carabassa i ceba	Puré amb carabassa, porro, patata i vedella o me	
	1R PLAT	FESTIU	FESTIU CENTRE	FESTIU	Cuinat de ciurons amb verdures de temporada	Amanida de l'hort	
SÒLID	2N PLAT	FESTIU	FESTIU CENTRE	FESTIU	Fruita del temps	Pasta amb bolonyesa de me i verdures	
VEGÀ-SENSE GLUTEN	TRITURAT	PLAT ÚNIC	FESTIU	FESTIU CENTRE	FESTIU	Puré de ciurons amb carabassa i ceba	Puré amb carabassa, porro, patata i llenties
	1R PLAT	FESTIU	FESTIU CENTRE	FESTIU	Cuinat de ciurons amb verdures de temporada	Amanida de l'hort	
	SÒLID	2N PLAT	FESTIU	FESTIU CENTRE	FESTIU	Fruita del temps	Pasta sense gluten amb bolonyesa de llenties i verdures




MENÚ DE FRED NOVEMBRE-DESEMBRE CURS 2021-22


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) Sulfit; 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 13	Dimarts 14	Dimecres 15	Dijous 16	Divendres 17
TRITURAT	PLAT ÚNIC	Puré amb carabassí, porro, patata i me o vedella	Puré de carabassa, pastanaga i pollastre	Puré de pastanaga amb porro, patata i peix (4)	Puré de mongetes amb ceba, porro i carabassí	Puré de patata, pastanaga, ceba i pollastre
	1R PLAT	Crema de nap i pastanaga	Cuinat de lleties amb verdures de temporada i moniato	Paella de verdures i peix (4)	Amanida de l'hort	Pasta amb salsa de carabassa i pollastre (1)
SÒLID	2N PLAT	Truita de patata amb porro (3)	Fruita del temps	logurt sense sucre (2)	Cuinat de mongetes amb verdures de temporada	Fruita del temps
VEGÀ-SENSE GLUTEN	TRITURAT	Puré amb carabassí, porro, patata i ciuró	Puré de carabassa, pastanaga i lleties	Puré de pastanaga amb porro, patata i llegum	Puré de mongetes amb ceba, porro i carabassí	Puré de patata, pastanaga, ceba i ciurons
	1R PLAT	Crema de nap i pastanaga	Cuinat de lleties amb verdures de temporada i moniato	Paella de verdures i paté de llegum	Amanida de l'hort	Pasta sense gluten amb salsa de carabassa i ciurons
	SÒLID	2N PLAT	Truita de ciuró amb patata i porro	Fruita del temps	logurt vegetal (8)	Cuinat de mongetes amb verdures de temporada

MENÚ DE FRED NOVEMBRE-DESEMBRE CURS 2021-22

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 20	 Dimarts 21	 Dimecres 22	Dijous 23	Divendres 24
TRITURAT	PLAT ÚNIC	Puré amb carabassa, porro i llenties	Puré de carabassí, ceba, patata i peix (4)	Puré de pastanaga, patata i vedella o me	VACANCES	VACANCES
	1R PLAT	Cuinat de llenties amb verdures de temporada	Bullit de verdures de temporada amb patata	Pasta amb salsa de colflori i bledes (1)	VACANCES	VACANCES
SÒLID	2N PLAT	Fruita del temps	Peix al forn amb guarnició (4)	Truita a la francesa amb amanida (3)	VACANCES	VACANCES
	TRITURAT	PLAT ÚNIC	Puré amb carabassa, porro i llenties	Puré de carabassí, ceba, patata i llegums	Puré de pastanaga, patata i mongeta	VACANCES
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 colflori i bledes	VACANCES	VACANCES
	SÒLID	2N PLAT	Fruita del temps	Hamburguesa vegetal amb guarnició (4)	Truita de ciuró amb amanida	VACANCES

 **DINAR ESPECIAL DE NADAL:** cada centre determinarà quin dels 3 dies assenyalats amb aquest símbol celebra el *DINAR DE NADAL* que consistirà principalment en un primer plat de sopa de Nadal amb brou de verdures i de segon neules artesanals. Per a informació més detallada consultau amb l'escola d'infants.