



# Menú escola Sant Jaume

## NOVEMBRE 2020 menú sense fruits secs

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<p><b>2</b></p> <p>Arròs vaporitzat amb salsa de tomàquet Rap al forn i amanida <b>fresca</b> d'enciam i pastanaga Fruita <b>fresca</b> del temps</p>	<p><b>3</b></p> <p>Coliflor <b>fresca</b> amb patata Daus de vedella guisada amb bolets (ceba, tomàquet, pebrot vermell i verd, all i oli d'oliva) Fruita <b>fresca</b> del temps</p>	<p><b>4</b></p> <p>Crema de porro <b>fresc</b> (patata, porro, llet i pebre) Pit de pollastre arrebossat sense fruits secs i amanida d'enciam i remolatxa Flam de vainilla</p>	<p><b>5</b></p> <p>Mongetes blanques amb picada d'all i julivert (all, julivert, oli i llorer) Ous gratinats amb gall dindi i xampinyons (sense fruits secs) i amanida d'enciam i olives Fruita <b>fresca</b> del temps</p>	<p><b>6</b></p> <p>Sopa de brou amb pistons (pollastre, vedella, gallina, patata, pastanaga, porro, nap, xirivía, api) Lluç al forn amb salsa de verdures (ceba, carbassó, pastanaga, all i oli d'oliva) i guarnició de patata panadera Fruita <b>fresca</b> del temps</p>
<p><b>9</b></p> <p>Bròquil <b>fresc</b> amb patata Fricandó de vedella (vedella, ceba, tomàquet, fècula de blat de moro, llorer, all i pebre) Fruita <b>fresca</b> del temps</p>	<p><b>10</b></p> <p>Macarrons a la carbonara (llet, gall dindi, farina de blat de moro, margarina, nou moscada i pebre negre) Daus de gall dindi amb salsa de poma (ceba, poma, oli d'oliva, all i pebre negre) Fruita <b>fresca</b> del temps</p>	<p><b>11</b></p> <p>Crema de pastanaga <b>fresca</b> (pastanaga, ceba i patata) Fogoner amb salsa verda (picada casolana d'all i julivert i oli d'oliva) i guarnició de patates panadera logurt natural <b>ECO</b></p>	<p><b>12</b></p> <p>Arròs vaporitzat amb bacallà (tomàquet, ceba, all, pebrot verd i vermell, mongeta tendra, pastanaga, bacallà, patata, api, nap, porro i xirivía) Pollastre al forn i amanida <b>fresca</b> d'enciam i pastanaga Fruita <b>fresca</b> del temps</p>	<p><b>13</b></p> <p>Llenties estofades amb hortalisses <b>fresques</b> (ceba, tomàquet, pebrot vermell i verd i all) Truita de cavalla i amanida d'enciam i blat de moro Fruita <b>fresca</b> del temps</p>
<p><b>16</b></p> <p>Arròs vaporitzat amb salsa de tomàquet Bacallà a la llauna (pebre vermell, all, mica de vinagre i oli d'oliva) i amanida d'enciam i remolatxa Fruita <b>fresca</b> del temps</p>	<p><b>17</b></p> <p>Mongeta tendra amb patata Salsitxes de porc sense fruits secs a la planxa i amanida <b>fresca</b> d'enciam i pastanaga Fruita <b>fresca</b> del temps</p>	<p><b>18</b></p> <p>Cigrons saltejats amb verdures (cigrons, tomàquet triturat, ceba, pastanaga, pebrot verd i vermell) Truita de patates i espinacs <b>frescos</b> i amanida d'enciam i olives Fruita <b>fresca</b> del temps</p>	<p><b>19</b></p> <p>Sopa de brou amb fideus (pollastre, vedella, gallina, patata, pastanaga, porro, nap, xirivía, api) Pollastre <b>fresc</b> a l'allada (pollastre, all, pebre negre, llorer, sal i oli d'oliva) i guarnició de xampinyons saltejats Fruita <b>fresca</b> del temps</p>	<p><b>20</b></p> <p><b>Dia dels drets dels infants</b> Hamburguesa sense fruits secs completa (amb pa sense fruits secs) amb guarnició de patates fregides i mica de quètxup Crema de xocolata</p>





# Menú escola Sant Jaume

## NOVEMBRE 2020 menú sense fruits secs

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<b>23</b>	<b>24</b>	<b>25</b>	<b>26</b>	<b>27</b>
Espirals al funghi (espirals, llet, xampinyons, ceba, formatge ratllat, fècula de blat de moro, pebre negre i oli d'oliva) Truita a la francesa i amanida <b>fresca</b> d'enciam i pastanaga Fruita <b>fresca</b> del temps	Mongetes blanques estofades amb hortalisses <b>fresques</b> i xoriç sense fruits secs (ceba, tomàquet, pastanaga, pebrot vermell i verd i all) Fogoner al forn amb salsa de tomàquet i amanida fresca d'enciam i col llombarda logurt natural <b>ECO</b>	Bledes <b>fresques</b> amb patata Pollastre <b>fresc</b> amb salsa d'ametlla (pollastre, ametlla, ceba, llet, all, fècula de blat de moro i oli d'oliva) i amanida d'enciam i blat de moro Fruita <b>fresca</b> del temps	Arròs vaporitzat amb verdures (ceba, tomàquet, pebrot vermell i verd, mongeta tendra, pastanaga i pèsols) Calamars casolans a l'andalusa sense fruits secs i amanida d'enciam Fruita <b>fresca</b> del temps	Crema de carbassa (patata, carbassa, ceba i porro) Canelons de carn gratinats sense fruits secs Fruita <b>fresca</b> del temps
<b>30</b>				
Arròs vaporitzat amb salsa de tomàquet Truita de xampinyons i amanida d'enciam i olives Fruita <b>fresca</b> del temps				

**Pa integral un dia a la setmana.**

**Ús exclusiu d'oli d'oliva per cuinar i amanir.**

**Verdures i hortalisses fresques de temporada.**

**Fruita ecològica o de proximitat a les postres.**

