

SE.3.3_PT_Menú mensual **SENSE FRUITS SECS** l'embotit, el pernil, els arrebossats, les farines, i la xocolata (sense traces de fruits secs).

NOVEMBRE 2023	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<p><u>Setmana del 1 al 3</u></p> <p>MENÚ Diari Primer · Segon · Postre</p> <p>BERENARS</p>			FESTIU	<p>Espirals de pasta amb salsa de bolets (sense al·lèrgens)</p> <p>Lluç a la planxa amb amanida d'escarola, col llombarda i olives</p> <p>Fruita</p> <p>PA AMB XOCOLATA</p>	<p>Arròs amb salsa de tomàquet</p> <p>Croquetes de carn d'olla (sense al·lèrgens) amb amanida amb brots i col llombarda</p> <p>Fruita</p>
<p><u>Setmana del 6 al 10</u></p> <p>MENÚ Diari Primer · Segon · Postre</p> <p>BERENARS</p>	<p>Cuscús amb verdures</p> <p>Llom al forn amb bolets</p> <p>Fruita</p> <p>ENTREPÀ PERNIL SALAT</p>	<p>Mongeta saltada amb pernil (sense al·lèrgens)</p> <p>Daus de gall d'indi amb carbassó planxa</p> <p>Fruita</p> <p>PA AMB FORMATGE</p>	<p>Brou de pollastre amb arròs</p> <p>Sant pere a la planxa amb amanida de tomàquet i mozzarella</p> <p>Fruita</p> <p>FRUITA</p>	<p>Llenties guisades amb salsitxa fresca</p> <p>Truita de patata i ceba amb amanida d'enciams, blat de moro i olives</p> <p>Fruita</p> <p>ENTREPÀ DE TONYINA</p>	<p>Trinxat de la Cerdanya (sense al·lèrgens)</p> <p>Pollastre al forn amb verduretes</p> <p>Fruita</p>
<p><u>Setmana del 13 al 17</u></p> <p>MENÚ Diari Primer · Segon · Postre</p> <p>BERENARS</p>	<p>Crema de carbassó i porro (sense al·lèrgens)</p> <p>Canelons de carn (sense al·lèrgens)</p> <p>Fruita</p> <p>ENTREPÀ DE TONYINA</p>	<p>Fideus amb verdures (Yakishova) (sense al·lèrgens)</p> <p>Filet de lluç planxa amb remolatxa ratllada</p> <p>Fruita</p> <p>ENTREPÀ DE PERNIL DOLÇ</p>	<p>Amanida juliana (sense al·lèrgens)</p> <p>P3 i P4 Sopa de verdures</p> <p>Mandonguilles a la jardineria (sense al·lèrgens)</p> <p>Fruita</p> <p>FRUITA</p>	<p>Arròs saltejat amb bolets (sense al·lèrgens)</p> <p>Truita de ceba i moniato amb amanida de brots</p> <p>Fruita</p> <p>PA AMB XOCOLATA</p>	<p>Cigrons guisats amb verdures (sense al·lèrgens)</p> <p>Salsitxes planxa amb salsa de tomàquet i amanida d'escarola</p> <p>Fruita</p>
<p><u>Setmana del 20 al 24</u></p> <p>MENÚ Diari Primer · Segon · Postre</p> <p>BERENARS</p>	<p>Coliflor gratinada amb beixamel (sense al·lèrgens)</p> <p>Filet de gall d'indi amb arròs</p> <p>Fruita</p> <p>ENTREPÀ DE PERNIL DOLÇ</p>	<p>Amanida juliana (sense al·lèrgens)</p> <p>E13 i E14 Crema de verdures</p> <p>Cigrons amb calamars</p> <p>Fruita</p> <p>PA AMB FORMATGE</p>	<p>Macarrons a la bolonyesa (sense al·lèrgens)</p> <p>Bacallà arrebossat (sense al·lèrgens) amb amanida de brots i magrana</p> <p>Fruita</p> <p>FRUITA</p>	<p>Quinoa amb verdures</p> <p>Hamburguesa de vedella amb tomàquet cirera, olives i pastanaga ratllada</p> <p>Fruita</p> <p>ENTREPÀ DE PERNIL SALAT</p>	<p>Mongeta verda saltejada amb pernil</p> <p>Pollastre forn amb patates fregides</p> <p>Fruita</p>
<p><u>Setmana del 27 al 30</u></p> <p>MENÚ Diari Primer · Segon · Postre</p> <p>BERENARS</p>	<p>Espaguetis napolitana</p> <p>Lluç a la planxa amb amanida de brots i germinats</p> <p>Fruita</p> <p>ENTREPÀ DE GALL D'INDI</p>	<p>Llenties amb xoriç</p> <p>Botifarra amb amanida de cabdells</p> <p>Fruita</p> <p>ENTREPÀ DE PERNIL DOLÇ</p>	<p>Crema de moniato (sense al·lèrgens)</p> <p>Pollastre al curri amb arròs (sense al·lèrgens)</p> <p>Fruita</p> <p>FRUITA</p>	<p>Escudella barrejada</p> <p>Truita de patata i ceba amb amanida de tomàquet</p> <p>Fruita</p> <p>PA AMB XOCOLATA</p>	