



Menú General mes de **Novembre** de 2019

**CEIP GASPAR SABATER**

DILLUNS 4	DIMARTS 5	DIMECRES 6	DIJOUS 7	DIVENDRES 8
<p><b>IMPORT MENJADOR NOVEMBRE 112,86€</b> <b>VALS DIARIS 6,95 €</b></p>	LLENTIES ESTOFADES AMB PATATA I VERDURES (ceba, pebres, tomàtiga, pastanaga i bledes)	"ARRÒS BRUT"	CUINAT DE CIGRONS AMB PATATA I VERDURES (ceba, tomàtiga, pebres i espinacs)	PURÉ DE CARABASSÍ (ceba, porros, carabassí i patata)
	PITRERA DE POLLASTRE A LA PLANXA	LLUÇ A LA BASCA	CROQUETES DE POLLASTRE	TRUITA DE PATATA BULLIDA I CEBA
	PATATES FREGIDES AMB ALL	MONGETES TENDRES I PÈSOLS	ENSALADA AMB OLIVES (lletugues, tomàtiga i olives)	ENSALADA AMB BROTS DE SOIA (lletugues, pastanaga i brots de soia)
	FRUITA DE TEMPORADA	FRUITA DE TEMPORADA	FRUITA DE TEMPORADA	IOGURT
	<i>Suggeriment de sopar</i> Sopa i croquetes de cigrons amb ensalada / Fruita	<i>Suggeriment de sopar</i> Puré de verdures i truita amb ensalada / Fruita	<i>Suggeriment de sopar</i> Bacallà al forn amb cebes, tomàtiga i patata / Fruita	<i>Suggeriment de sopar</i> Truita mexicana amb verdures / Fruita
DILLUNS 11	DIMARTS 12	DIMECRES 13	DIJOUS 14	DIVENDRES 15
AGUIAT DE VERDURES I PATATES	CUINAT DE MONGETES AMB PATATA I VERDURES (ceba, pebres, tomàtiga i pastanaga)	PURÉ DE PORROS (porros, patata i pastanaga)	SOPA DE BROU DE CARN AMB PASTA	ARRÒS AMB SALSA DE TOMÀTIGA (ceba, pastanaga, tomàtiga trossejada, triturada, lloer i orenga)
PITRERA DE POLLASTRE AL FORN	FOGONER AL FORN	PILOTES CASOLANES DE CARN MIXTA (magre de porc i morcillo de vedella)	TRUITA DE PATATA BULLIDA I CARABASSÍ	LLUÇ ARREBOSSAT CASOLÀ (ou, pa ratllat)
ENSALADA AMB TONYINA (lletugues, tomàtiga i tonyina)	A LA "VIZCAÍNA" (patata, pebres i salsa de tomàtiga)	AMB SALSA DE VERDURES I ARRÒS	ENSALADA CAPRESE (tomàtiga, formatge i alfàbrega)	ENSALADA AMB BLAT DE LES ÍNDIES (lletugues, pastanaga i blat de les índies)
FRUITA DE TEMPORADA	FRUITA DE TEMPORADA	FRUITA DE TEMPORADA	FRUITA DE TEMPORADA	IOGURT
<i>Suggeriment de sopar</i> Ous bullits amb patata i verdures / Fruita	<i>Suggeriment de sopar</i> Sopa de pasta i pollastre a la planxa amb ensalada / Fruita	<i>Suggeriment de sopar</i> Lluç amb all i pebre bord i tabulé / Fruita	<i>Suggeriment de sopar</i> Indiot a la planxa, puré de patata i xampinyons / Fruita	<i>Suggeriment de sopar</i> Quiche d'espinacs i formatge / Fruita
DILLUNS 18	DIMARTS 19	DIMECRES 20	DIJOUS 21	DIVENDRES 22
AGUIAT DE LLENTIES AMB PATATA I VERDURES (ceba, pebres, tomàtiga, pastanaga i bledes)	AGUIAT MARINER DE PATATES I VERDURES (ceba, all, julivert, pebre bord, brou de peix i lluç)	ARRÒS 3 DELÍCIES (mongetes tendres, pèsols, pastanaga i pernil)	PURÉ DE VERDURES (ceba, porros, mongetes tendres i pastanaga) I MONGETES BLANQUES	MACARRONS integrals A LA BOLONYESA
LIMANDA A L'ANDALUSA (farina de blat)	ESCALOP CASOLÀ DE POLLASTRE (ou i pa ratllat)	LLUÇ AL FORN	AGUIAT DE PORC	TRUITA A LA FRANCESA AMB FORMATGE
ENSALADA AMB PINYA (lletugues, tomàtiga i pinya)	ENSALADA AMB OLIVES (lletugues, tomàtiga i olives)	SALSA DE TUMBET (ceba, pebre, albergínia i tomàtiga) I PATATA	VERDURES (ceba, pastanaga, brou, sal, pebre i farigola) I ARRÒS	LLETUGUES VARIADES I PASTANAGA
FRUITA DE TEMPORADA	FRUITA DE TEMPORADA	FRUITA DE TEMPORADA	FRUITA DE TEMPORADA	IOGURT
<i>Suggeriment de sopar</i> Arròs amb verdures i truita a la francesa / Fruita	<i>Suggeriment de sopar</i> Cigrons amb porros, ceba i couscous / Fruita	<i>Suggeriment de sopar</i> Sopa de pasta i truita amb ensalada / Fruita	<i>Suggeriment de sopar</i> Lluç amb ceba i ensalada de patata / Fruita	<i>Suggeriment de sopar</i> Indiot a la planxa amb patata i pebres / Fruita
DILLUNS 25	DIMARTS 26	DIMECRES 27	DIJOUS 28	DIVENDRES 29
<p><b>FESTA LOCAL</b></p>	PURÉ DE VERDURES AMB PÈSOLS (ceba, porros, pastanaga, pèsols i patata)	LLENTIES ESTOFADES A LA JARDINERA (ceba, tomàtiga, mongetes tendres i pastanaga)	PATATES "A LO POBRE" (pebres, all, julivert i pebre bord)	SOPA DE "BULLIT"
	LLUÇ AL FORN	LLOM AMB SALSA A LA CAÇADORA	LIMANDA AMB ARREBOSSAT CASOLÀ (ou i pa ratllat)	"BULLIT MALLORQUÍ"
	A LA MALLORQUINA (patata, bledes, ceba, julivert, all, tomàtiga, sal i pebre bord)	(ceba, xampinyons, brou de carn, farina) I ARRÒS	ENSALADA AMB BLAT DE LES ÍNDIES (lletugues, tomàtiga i blat de les índies)	PATATA, MONGETES TENDRES, PASTANAGA, COL I CEBA
	FRUITA DE TEMPORADA	FRUITA DE TEMPORADA	FRUITA DE TEMPORADA	IOGURT
	<i>Suggeriment de sopar</i> Empanadilles casolanes al forn variades / Fruita	<i>Suggeriment de sopar</i> Truita de patata i ceba amb ensalada / Fruita	<i>Suggeriment de sopar</i> Cuinat de cigrons amb verdures i arròs / Fruita	<i>Suggeriment de sopar</i> Salmó a la planxa amb patata i pebre vermell / Fruita

Els menús s'acompanyen de pa i aigua. La cuina utilitza oli d'oliva per cuinar i trempar els plats.

Cada mes incorporam, en la mesura de les possibilitats, productes locals de temporada. Aquest mes seran: PATATA, CEBA, TOMÀTIGA I ALBERGÍNIA  
SI NECESSITA INFORMACIÓ DELS AL·LÈRGENS CONTINGUTS EN EL MENÚ CONTACTI AMB LES OFICINES CRIDANT AL 971682415

