

Dilluns		Dimarts		Dimecres		Dijous		Divendres	
1		2		3		4		5	
FESTIU		Macarrons a la napolitana (sofregit de ceba, tomàquet, pastanaga i formatge ratllat)		Arròs a la bolonyesa (sofregit de ceba, tomàquet i carn picada)		Sopa de pasta (brou de pollastre casolà)			
		Pollastre a la planxa amb enciam, olives i tomàquet		Caella arrebossada amb enciam, blat de moro i tomàquet		Pollastre a la planxa amb xampinyons			
		Fruita en almívar		Fruita del temps		Fruita del temps			
7		8		9		10		11	
Arròs amb salsa de tomàquet		Mongetes blanques cuinades amb patates		Mongeta amb patata i pastanaga		Sopa d'au i verdures		Fideuà amb musclos i calamars	
Filet de lluç arrebossat amb enciam, pastanaga i olives		Vedella a la planxa amb enciam i olives		Llom a la planxa amb amanida de tomàquet i enciam		Cuixa de pollastre rostida amb samfaina		Vedella a la planxa amb amanida	
Fruita del temps		Làctic		Fruita del temps		Fruita del temps		Fruita del temps	
14		15		16		17		18	
Crema de verdures de temporada amb formatge i rostes de pa		Espaguetis a la carbonara (amb crema de llet, ceba i bacó)		Cigrons cuits amb patates		Arròs amb gall dindi i bolets		Sopa de pagès (brou casolà de pollastre)	
Llom a la planxa amb enciam, blat de moro i pastanaga		Pit de pollastre a la planxa amb tomàquet al forn		Vedella a la planxa amb amanida		Limanda arrebossada amb enciam i pastanaga, i olives		Fricandó de vedella amb xampinyons	
Fruita del temps		Fruita del temps		Fruita del temps		Làctic		Fruita del temps	
21		22		23		24		25	
Arròs amb verdures		Llentíes estofades amb porro, pastanaga i carbassó		Mongeta verda i patata		Sopa d'au (brou casolà de pollastre)		Macarrons a la bolonyesa (carn picada, sofregit de ceba i tomàquet) i formatge ratllat	
Lluç al forn amb enciam, pastanaga i tomàquet		Vedella a la planxa amb amanida		Pollastre al forn amb xips		Vedella a la planxa amb amanida		Nuggets de pollastre amb patates fregides	
Fruita del temps		Fruita del temps		Fruita del temps		Fruita del temps		Làctic	
28		29		30		** LA PASTA UTILITZADA PER FER AQUEST MENÚ I ELS EMPANATS O ARREBOSSATS NO CONTENEN OU**			
Crema de carbassó		FESTA		Arròs a la milanesa (ceba, tomàquet, pèsols, xampinyons i pernil)					
Salsitxes al forn amb xampinyons saltats				Lluç a la planxa amb amanida					
Fruita del temps				Làctic					

Les amanides de guarnició tindran els següents ingredients: enciam, tomàquet, pastanaga, blat de moro i olives.

Els làctics seran: iogurts naturals o de sabors, natilles, flams i iogurts líquids.

La fruita de novembre serà: poma, pera, platàn, taronja i mandarina.

Novembre 2016

COL·LEGI SANT JOSEP
(SANT SADURNÍ D'ANOIA)
(sense ou)

alimentant el Present, alimentant el Futur

SAPS QUÈ?...

Normalment es compara el moniato amb la patata perquè tots dos són tubercles i admeten formes de cocció semblants però cal destacar que el moniato és superior en contingut de vitamines A, E, C i l'àcid fòlic



Agora
ol·lectivitats

www.agoracatering.es // info@agoracatering.es
Crta. Santa Creu de Calafell, 35 baixos
Gava - Barcelona
93 638 87 03

CESNUT
NUTRICIÓ
Conselleria Nutricional

Estem treballant conjuntament amb Cesnut Nutrició per oferir-vos la màxima qualitat dietètica en la programació dels nostres menús. Per qualsevol dubte del nostre menú contacti amb l'equip de Dietistes-Nutricionistes a info@cesnut.com o per telèfon en el 93 364 12 12.