Joan Maragall



MENÚ NOVEMBRE - LLEGUMS

2026-27

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
2 **Puré de pastanaga** Maira arrebossada Amanida d'enciams i poma Fruita del temps Pa integral *Crema de verdures* *Carn blanca*	**3** Arròs ECO integral amb tomàquet Truita de patata, moniato i ceba Enciam i olives verdes Iogurt ECO natural Pa amb tomàquet *Verdures al forn* *Peix blanc*	**4** Trinxat de col i patata Lluç al forn amb crostra Amanida d'enciams i pipes de carbassa Fruita del temps Pa integral *Sopa amb pasta* *Ou*	**5** Cuscús ECO amb hortalisses (pastanaga, carbassó i ceba) Pollastre al forn Panís de blat de moro Fruita del temps Pa integral *Mongeta i patata* *Peix blau*	**6** Amanida d'enciams, pastanaga, blat de moro, olives i formatge fresc **Pasta amb bolonyesa de vedella** Fruita del temps Pa integral *Amanida* *Tacos vegetals casolans*
9 Crema de pastanaga (amb ceba i patata) Macarrons integrals ECO amb bolonyesa vegetal (seità i sofregit de tomàquet) Formatge ratllat Fruita del temps Pa integral *Arròs saltejat amb verdures* *Ou*	**10** Espirals integrals amb salsa de remolatxa, tomàquet i pastanaga Formatge ratllat Bacallà fresc arrebossat Enciam i ravenets Fruita del temps / Pa integral *Quinoa amb verdures* *Carn blanca*	**11** **Patates amb hortalisses** **(ceba, tomàquet, pastanaga i pebrot)** Ous durs amb tomàquet Fruita del temps Pa integral *Crema de verdures* *Peix blanc*	**12** **Puré de pastanaga** Pollastre al forn amb salsa de prunes Amanida d'enciam i magrana Fruita del temps Pa integral *Amanida de pasta amb formatge fresc*	**13** Sopa de peix amb arròs ECO (sofregit i fumet de peix) Vedella estofada amb patates (sofregit i pastanaga) Fruita del temps Pa integral *Verdura al forn* *Hamburguesa vegetal casolana*
16 Sopa d'au amb pasta ECO **Bacallà al forn NO mongetes** Fruita del temps Pa integral *Amanida de patata* *Carn blanca*	**17** **Puré de pastanaga** Truita de patata, carbassa i ceba Enciam i olives verdes Iogurt ECO natural Pa amb tomàquet *Crema de verdures* *Peix blau*	**18** Mongeta tendra i patata Pit de pollastre arrebossat Amanida d'enciam i pastanaga Fruita del temps Pa integral *Amanida de pasta amb formatge fresc*	**19** Arròs ECO integral amb tomàquet Lluç al forn amb salsa verda Amanida d'enciams i taronja Fruita del temps Pa integral *Amanida* *Ou*	**20** Amanida d'enciams, magrana, poma, panses i crostons **Gall d'indi a la planxa / forn amb patata** Fruita del temps Pa integral *Crema de verdures* *Coca de verdures*
23 **Sopa d'au amb pasta** Lluç al forn Enciam i olives verdes Fruita del temps Pa integral *Verdures al forn* *Carn vermella*	**24** Arròs pilaff ECO Gall d'indi a l'orenga (guisat amb sofregit i xampinyons) Amanida d'enciam i pastanaga Fruita del temps Pa integral *Pasta saltejada amb verdures* *Ou*	**25** Puré de verdures **Pasta amb bolonyesa de vedella** Formatge ratllat Amanida d'enciam i blat de moro Fruita del temps Pa integral *Amanida de patata* *Peix blanc*	**26** **Patates amb hortalisses** **(ceba, tomàquet, pastanaga i pebrot)** Truita de patata, moniato i ceba Amanida d'enciam i magrana Fruita del temps Pa amb tomàquet *Sopa amb pasta* *Carn blanca*	**27** Bledes amb patata Salsitxes de porc al forn Xips de moniato Fruita del temps Pa integral *Saltejat de verdures* *Pizza vegetal casolana*
30 Mongeta tendra i patata Filet de lluç a la romana Amanida d'enciams i poma Fruita del temps Pa integral *Arròs saltejat amb verdures* *Carn blanca*				

Les amanides dels infants d'I3, I4, I5 i 1R no contenen fruits secs.

MILLORES NUTRICIONALS

Productes ecològics: pasta, arròs, cuscús, llegums, iogurts, proteïna vegetal,
Carns i verdures fresques. Els aliments es processen a la cuina. Cuinem amb oli d'oliva.
Productes integrals: pasta (espirals), arròs, pa.
Peix fresc: bacallà i sonso (producte de temporada).
Fruita i hortalisses de temporada, proximitat i Km0, producció integrada i ecològica.
Carns de proximitat: vedella de Girona i pollastre groc català.

Podeu trobar la informació d'al·lèrgens a la web de Paidos www.paidos.cat

Paidos
Fundesplai

Menú elaborat per Marisa Cera, dietista col·legiada CAT000326