



Energia Kcal Glúcids Gr. Proteïnes Gr. Greix. Gr.



El Real de Gandia

MENÚ MENJADOR: NOVEMBRE

DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
				1
<p>799 98 35 24</p> <p>4</p> <p>--AMANIDA ESPECIAL COMPLETA. </p> <p>--PAELLA VALENCIANA AMB POLLASTRE, BAJOQUETA I FESOLS.</p> <p>--FRUITA DE TEMPORADA.</p> <p>Regirat de xampinyons amb verdures i ou. Salmó al forn amb verdures. Fruita de temporada.</p>	<p>673 75 34 23</p> <p>5</p> <p>--ENCISAM, CARLOTA, DACSA, OLIVES I TONYINA. </p> <p>--CREMA DE CARLOTA I CARABASSA </p> <p>--POLLASTRE AL FORN AMB ROMER I LLIMA.</p> <p>--FRUITA I LACTI </p> <p>Espencat de pebre i albergínia. Fruita a la francesa. Fruita de temporada.</p>	<p>793 73 32 25</p> <p>6</p> <p>--ENCISAM, TOMACA, CARLOTA, DACSA I OU </p> <p>--BOLLIT VALENCIÀ</p> <p>--LLONGANISSES BLANQUES AMB SAMFAINA NATURAL.</p> <p>--FRUITA DE TEMPORADA.</p> <p>Consomè vegetal. Cap de llom a la mediterrània. Fruita de temporada.</p>	<p>754 79 36 23</p> <p>7</p> <p>--ENCISAM, CARLOTA, DACSA I TONYINA. </p> <p>--LLENTILLES ECO AMB VERDURES.</p> <p>--FRUITA A LA FRANCESA AMB GUARNICIÓ. </p> <p>Crema de carabasseta Mero a la planxa. Fruita de temporada.</p>	<p>789 91 35 27</p> <p>8</p> <p>--ENCISAM, TOMACA, CARLOTA I OLIVES.</p> <p>--ESPIRALS AMB TONYINA, TOMACA I FORMATGE. </p> <p>--HALIBUT AMB VERDURES</p> <p>--FRUITA DE TEMPORADA.</p> <p>Sèmola d'arròs amb caldo de peix. Emperador amb verdures. Fruita de temporada</p>
<p>777 83 37 24</p> <p>11</p> <p>--ENCISAM, TOMACA, CARLOTA, OLIVES I OU </p> <p>--QUISAT DE PORC AMB CREÏLLES I VERDURES.</p> <p>--HAMBURGUESA AMB GUARNICIÓ.</p> <p>--FRUITA DE TEMPORADA.</p> <p>Remanat de bolets amb verdures. Tonyina a la planxa. Fruita de temporada.</p>	<p>801 102 35 24</p> <p>12</p> <p>--ENCISAM, TOMACA, CARLOTA I DACSA.</p> <p>--MACARRONS A LA BOLONYESA AMB FORMATGE </p> <p>--BACALLÀ ARREBOSSAT AMB GUARNICIÓ. </p> <p>--FRUITA DE TEMPORADA.</p> <p>Bollit valencià. Empanadilles de tonyina. Fruita de temporada.</p>	<p>779 83 36 25</p> <p>13</p> <p>--ENCISAM, CARLOTA, DACSA I TONYINA </p> <p>--POTATGE DE CIGRONS ECO AMB VERDURES.</p> <p>--FRUITA DE CREÏLLES AMB GUARNICIÓ. </p> <p>--FRUITA ECOLÒGICA.</p> <p>Pastissots de verdures. Carn a la planxa. Fruita de temporada</p>	<p>829 112 41 28</p> <p>14</p> <p>--AMANIDA ESPECIAL COMPLETA. </p> <p>--ARRÓS AL FORN.</p> <p>--FRUITA DE TEMPORADA.</p> <p>Verdura en tempura. Fruita a la francesa. Fruita de temporada.</p>	<p>699 72 36 23</p> <p>15</p> <p>--ENCISAM, TOMACA, CARLOTA I OLIVES.</p> <p>--SOPA DE VERDURES AMB LLEGUMS.</p> <p>--LLUÇ AMB GUARNICIÓ. </p> <p>--FRUITA I LACTI. </p> <p>Vichyssoise Salmó al forn amb verdures. Fruita de temporada.</p>
<p>799 98 36 25</p> <p>18</p> <p>--ENCISAM, TOMACA, CARLOTA I OLIVES.</p> <p>--ESPIRALS AMB VERDURES. </p> <p>--DAUS DE BACALLÀ. </p> <p>--FRUITA DE TEMPORADA.</p> <p>Peix al forn. Fruita de temporada.</p>	<p>801 96 36 25</p> <p>19</p> <p>--AMANIDA ESPECIAL COMPLETA, AMB OU. </p> <p>--ARRÓS A LA MILANESA AMB HUMUS.</p> <p>--FRUITA DE TEMPORADA.</p> <p>Saltejat campestre. Peix blau al papillote. Fruita de temporada.</p>	<p>810 97 39 22</p> <p>20</p> <p>--ENCISAM, TOMACA, DACSA, OLIVES I OU. </p> <p>--ARRÓS A LA MILANESA AMB PESOLS, MAGRE I PEBRERA.</p> <p>--FRUITA A LA FRANCESA AMB GUARNICIÓ. </p> <p>--FRUITA DE TEMPORADA.</p> <p>Bajocques saltejades amb pernil dolç. Peix al forn. Lacti.</p>	<p>831 119 37 23</p> <p>21</p> <p>--ENCISAM, TOMACA, CARLOTA I OLIVES.</p> <p>--CREMA DE VERDURES AMB LLEGUMS ECO. </p> <p>--PIZZA DE PERINLL DOLÇ I FORMATGE. </p> <p>--LACTI I FRUITA ECOLÒGICA. </p> <p>Amanida. Vedella a la planxa. Fruita de temporada.</p>	<p>763 99 36 25</p> <p>22</p> <p>--AMANIDA ESPECIAL COMPLETA. </p> <p>--FIDEUÀ. </p> <p>--FRUITA DE TEMPORADA.</p> <p>Menestra de verdures. Tonyina a la planxa. Fruita de temporada.</p>
<p>671 69 32 24</p> <p>25</p> <p>--ENCISAM, TOMACA, CARLOTA, OLIVES I TONYINA. </p> <p>--CREMA DE VERDURES VARIADES. </p> <p>--MANDONGUILLES DE CARN A LA JARDINERA.</p> <p>--FRUITA DE TEMPORADA.</p> <p>Remanat de bolets amb verdures i ceba. Fruita a la francesa. Lacti.</p>	<p>797 98 36 25</p> <p>26</p> <p>--ENCISAM, TOMACA, CARLOTA, DACSA.</p> <p>--ARRÓS A LA CUBANA AMB TOMACA I OU. </p> <p>--FILET DE LLUÇ AMB VERDURES. </p> <p>--FRUITA DE TEMPORADA.</p> <p>Amanida amb pinya i panses. Xulletes de corder. Fruita de temporada.</p>	<p>712 82 33 24</p> <p>27</p> <p>--ENCISAM, CARLOTA, DACSA, OLIVES I OU. </p> <p>--SOPA DE VERDURES AMB LLEGUMS ECO.</p> <p>--LLONGANISSES BLANQUES AMB GUARNICIÓ.</p> <p>--FRUITA ECOLÒGICA.</p> <p>Saltejat de bolets, verdures i ceba. Fruita de temporada.</p>	<p>799 98 35 24</p> <p>28</p> <p>--AMANIDA ESPECIAL COMPLETA AMB OU. </p> <p>--PAELLA VALENCIANA AMB POLLASTRE, BAJOQUETA I FESOLS.</p> <p>--FRUITA DE TEMPORADA.</p> <p>Regirat de xampinyons amb verdures i ou. Salmó al forn amb verdures. Fruita de temporada.</p>	<p>767 81 37 23</p> <p>29</p> <p>--ENCISAM, TOMACA, DACSA I OLIVES</p> <p>--POTATGE DE CIGRONS ECO AMB CARLOTA I ESPINACS.</p> <p>--FILET DE LLUÇ AMB GUARNICIÓ. </p> <p>--FRUITA DE TEMPORADA</p> <p>Sopa de peix. Calamars a la planxa. Fruita de temporada.</p>

Els menús van acompanyats de 20 gr. de pa

Consomè vegetal.
Cap de llom a la mediterrània
Fruita de temporada.

