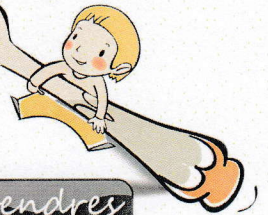


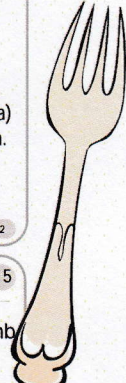
C.E.I.P. JOAN MARTORELL

NOVEMBRE 2019

Dies: 20 x 4.25 = 85 €
 Es passarà el rebut pel banc el Divendres 10



dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres
				1 FESTA TOT SANTS
4 Encisam, tomaca, tonyina, dacsà. 1r. Puré de verdures, ECO creïlles i llegums. 2n. Pollastre al forn amb cebes i creïlles. Fruita ECOLÒGICA. Arròs blanc amb tomaca. Truita francesa. Fruita. 677 69 33 30	5 Encisam, carlota, panses, tonyina. 1r. Arròs a la cubana amb tomaca i ou. 2n. Filet de lluç a la planxa amb salsa mery. Fruita de temporada Encisam, carlota, pepino. Pollastre al forn amb creïlles i verdures. Fruita. 813 109 31 25	6 Encisam, carlota, quinoa, olives. 1r. Potatge de cigrons amb verdures. 2n. Llonganisses blanques amb tomaca. Fruita de temporada. Saltejat de verdures variades amb pernil dolç. Formatge fresc. Fruita. 820 91 36 35	7 Encisam, remolatxa, tomaca, surimi. 1r. Espaguetis amb tonyina, tomaca i formatge. 2n. Bacallà amb guarnició. Lacti. Puré de verdures i creïlla. Filet de vedella a la planxa. Fruita. 804 100 39 33	8 Encisam i tomaca. 1r. Sopa de putxero CATERGUAI. 2n. Putxero CATERGUAI (pilotes, cigrons, carlota i creïlla) Fruita de temporada. Amanida completa. Pit de pollastre a la planxa. Fruita. 857 121 37 22
11 Encisam, tomaca, carlota i olives. 1r. Sopa de verdures, llegums i pollastre. 2n. Hamburguesa de pollastre amb creïlles al forn. Lacti. Verdures saltejades amb pasta. Pit de pollastre a la planxa. Fruita. 741 96 36 25	12 Encisam, dacsà, anous, tomaca. 1r. Macarrons a la bolonyesa amb carn, tomaca i formatge. 2n. Filet de halibut amb pésols. Fruita. Sopa de peix amb delícies del mar. Croquetes de bacallà. Fruita. 831 101 40 29	13 1r. Amanida especial completa amb tonyina 2n. Paella Valenciana amb pollastre i verdures. Fruita de temporada. Verdures a la planxa. Llom adobat amb tomaca. Fruita. 718 93 43 21	14 Encisam ECO, tomaca, tonyina, carlota. 1r. Potatge de lletilles ECO amb verdures. 2n. Truita de creïlles (bullida) amb cavalla. Fruita ECOLÒGICA. Arròs tres delícies. Pinxets de llom i pebre. Lacti. 811 108 41 25	15 Encisam, anous, tomaca, carlota. 1r. Fideuà de peix amb fruits del mar. 2n. Solomillo de pollastre casolans. Fruita de temporada. Amanida especial amb tonyina, dacsà i ou dur. Lacti. 789 84 48 29
18 Encisam, tomaca, dacsà, olives. 1r. Sopa de peix amb delícies del mar. 2n. Truita de pernil i formatge fresc. Fruita i Lacti. Saltejat de bolets, verdures i ceba. Peix blau al papillote. Fruita. 652 72 37 24	19 1r. Amanida especial completa amb tonyina. 2n. Lasanya de carn amb beixamel i tomaca. Fruita de temporada. Amanida verda amb formatge fresc. Mero a la planxa. Lacti. 842 90 43 34	20 Encisam, tonyina, dacsà i quinoa. 1r. Lletilles amb carlota i espinacs. 2n. Lluç al forn amb verdures. Fruita de temporada. Encisam i tomaca. Alabargina farcida amb verdures i carn picada. Fruita. 801 113 41 38	21 Encisam, remolatxa, tomaca, ou. 1r. Arròs al forn amb costelletes, creïlla, botifarra i cigrons. 2n. Croquetes de bacallà. Fruita. Sopa juliana. Crepes de pernil dolç. Fruita. 824 95 27 29	22 Encisam ECO, tomaca, dacsà i ou. 1r. Crema de verdures variades ECO i llegums. 2n. Pollastre al forn amb ceba i tomaca. Fruita ECOLÒGICA. Remanat de xampinyons amb verdures. Truita de ceba. Lacti. 675 52 40 34
25 Encisam, tomaca, dacsà i surimi. 1r. Sopa de verdures amb cigrons. 2n. Pizza de pernil dolç i formatge. Fruita i Lacti. Bullit Valencianà. Tonyina a la planxa. Fruita. 707 65 42 31	26 Encisam ECO, tomaca, carlota, olives. 1r. Cigrons ECO amb verdures i espinacs. 2n. Lluç a la planxa verdures. Fruita ECOLÒGICA. Crema de carabasseta, carlota i creïlla. Caço al forn amb ceba. Fruita. 787 93 43 30	27 Encisam, carlota, tomaca i quinoa. 1r. Fideuà de peix amb fruits del mar. 2n. Llom adobat amb creïlles panaderes. Fruita de temporada. Sopa Juliana amb tostons. Llom al forn. Fruita. 807 87 45 31	28 Encisam, tomaca, carlota i tonyina. 1r. Macarrons a bolonyesa amb carn, tomaca i formatge. 2n. Truita de creïlles i verdures. Fruita. Saltejat de verdures amb llegums i pernil. Lluç a la planxa. Lacti. 824 95 27 29	29 Encisam ECO, tomaca, olives, dacsà. 1r. Crema de verdures, creïlla i llegums ECO. 2n. Mandonguilles de carn a la jardineria. Fruita ECOLÒGICA. Sèmola d'arròs amb caldo de peix. Calamars al forn. Fruita. 609 57 23 35



Parte Inferior:
 Sugerencias para la cena

Los menús van acompañados de 20 gr. de pan

Energ. Glúcidos Prot. Grasa
 Kcal Gr. Gr. Gr.