COM A CASA
Menjadors escolars

ESCOLA COLORS

Sense carn - Novembre 2026

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
2 **FESTIU**	**3** LLENTIES ECO ESTOFADES AMB CARBASSA (11) TRUITA DE FORMATGE AMB AMANIDA D'ENCIAM I POMA (3,7) FRUITA DEL TEMPS	**4** MACARRONS AL PESTO D'ESPINACS (1,3,6,7,9) HAMBURGUESA DE PEIX O VEGETAL AL FORN AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	**5** ARRÒS INTEGRAL AMB TOMÀQUET CASOLÀ PEIX AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES (2,4,13) FRUITA DEL TEMPS	**6** COLIFLOR AMB PATATA (11) OUS DURS AL XILINDRÓN (ceba, tomàquet i pebrots) FRUITA DEL TEMPS
9 SOPA VEGETAL AMB PASTA "MANDONGUILLES" DE LLENTIES AMB SALSA DE TOMÀQUET I VERDURES (1,6,10) FRUITA DEL TEMPS	**10** TRINXAT DE COL I PATATA AMB ALLET (11) OUS DURS AMB OLI I PEBRE VERMELL O OUS REMENATS I AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	**11** ARRÒS AL CURRI AMB HORTALISSES (1,9) RAP AMB SALSA DE VERDURES (2,4) FRUITA DEL TEMPS	**12** CIGRONS AMB SAMFAINA TRUITA DE CARBASSÓ AMB AMANIDA D'ENCIAM I TOMÀQUET (3,11) IOGURT DE PROXIMITAT (7)	**13** CREMA DE CARBASSA AMB CROSTONS CASOLANS FETS AL FORN (1,6,9,11) LLUÇ AL FORN A LES FINES HERBES AMB AMANIDA (2,4,13) FRUITA DEL TEMPS
16 PASTA A LA CARBONARA (S/CARN) TRUITA A LA FRANCESA AMB TOMÀQUET AMANIT I COGOMBRE (3) FRUITA DEL TEMPS	**17** BLEDA AMB PATATA SALTADA AMB ALLET (11) LLUÇ AL FORN AMB CANYELLA I LLIMONA AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	**18** CREMA DE VERDURES (11) LASSANYA DE LLENTIES CASOLANA (1,3,6,7,9) FRUITA DEL TEMPS	**19** ARRÒS AMB VERDURETES I SALSA DE SOIA SUQUET DE PEIX FRESC AMB HORTALISSES (2,4,11,13) FRUITA DEL TEMPS	**20** MONGETES BLANQUES GUISADES AMB HORTALISSES OUS REMENATS AMB VERDURES QUALLADA CASOLANA (7)
23 LLENTIES ECO ESTOFADES AMB HORTALISSES (11) SEITÓ EN TEMPURA AMB AMANIDA (1,2,3,4,6,9,13) FRUITA DEL TEMPS	**24** PASTA INTEGRAL AL POMODORO (tomàquet i alfàbrega)(1,3,6,9) HAMBURGUESA DE PEIX O VEGETAL AL FORN AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	**25** BRÓCOLI AMB PATATA AMANIT AMB OLI D'OLIVA (11) CIGRONS A LA CARBONARA (S/BACÓ) FRUITA DEL TEMPS	**26** SOPA DE PEIX AMB ARRÒS (2,4,11,13) OUS REMENATS AMB BOLETS DE LES COMARQUES INTERIORS DE CATALUNYA (3) IOGURT DE PROXIMITAT (7)	**27** CREMA DE PORROS (11) LLUÇ AL FORN A LA FARIGOLA AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS
30 ARRÒS AMB VERDURETES OUS DURS AURORA (base de tomàquet, beixamel i gratinats) I TOMÀQUET AMANIT (1,3,7) FRUITA DEL TEMPS				

Un cop al mes, unes postres casolanes. Presència de pa integral cada dia. Ús d'oli d'oliva per cuinar, oli d'oliva verge per amanir i alt oleic per fregir. Ús de sal iodada per cuinar. Carn i pollastre produïts a Catalunya. Varietat de peix fresc segons mercat: seitó, maira, gallineta, canana... Menús elaborats pel Departament de Dietètica i Nutrició. Tenim a la seva disposició el llistat d'ingredients i al·lèrgens de cada plat. Disposem de menús adaptats per al·lèrgies i intoleràncies alimentaries.











