

# MENÚ ATENEU NOVEMBRE 2018

	Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
1-4				<b>FESTIU</b>	<b>DIA LLIURE DISPOSICIÓ</b>
5-11	Espirals amb salsa de formatge Gall d'indi al forn amb carbassó a la planxa  Plàtan	Amanida amb enciam, formatge, tomàquet, blat de moro i olives Mongeta blanca amb espinacs  Taronja ecològica	Arròs amb ceba i carbassó  Lluç amb salsa de tomàquet  Kiwi	Crema de pastanaga Hamburguesa de vedella amb tomàquet i blat de moro  Poma	Bledes amb patata Croquetes de bacallà amb enciam i olives  logurt
12-18	Amanida amb enciam, tomàquet, olives, pastanaga i poma  Cigrons amb verdures  Mandarina	Arròs tres delícies  Mandonguilles amb tomàquet  Plàtan	Brou amb galets  Pollastre al forn amb patates al caliu logurt	Coliflor saltejada  Lluç al forn amb enciam, pastanaga i olives  Pera	Vichissoise  Gall d'indi planxa amb tomàquet i blat de moro  Pinya
19-25	Bròquil saltejat amb pernil  Salmó al forn amb albergínia al forn  Poma	Macarrons amb tomàquet  Pollastre rostit amb pastanagues mini  logurt	Crema de verdures  Llom guisat amb patates fregides  Plàtan	Amanida amb enciam, tomàquet i olives  Estofat de llenties amb verdures Mandarina	Arròs amb verdures Lluç amb suc 00C i tomàquet al forn  Kiwi
26-30	Paella de peix  Bacallà al forn amb tomàquet, olives i blat de moro  logurt	Crema de carbassa  Botifarra amb enciam i pastanaga  Poma	Amanida amb enciam, formatge, tomàquet, blat de moro i olives Burger de cigrons amb carbassó al forn Mandarina	Patata i mongeta  Lluç al vapor amb xampinyons  Plàtan	Espaguetis a la carbonara  Gall d'indi estofat amb verduretes  Pera

**\* La pasta , les llegums i l'arròs són productes ecològics.**