

MENÚ ATENEU NOVEMBRE 2019

	Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
1-3					FESTIU
4-10	FESTIU	Crema de pastanaga Pollastre a la cassola amb xampinyons Pera ecològica	Amanida amb tomàquet, blat de moro, pastanaga, olives i formatge Llenties guisades Taronja	Paella de verdures Bacallà amb salsa de tomàquet i patates fregides Kiwi	Bledes amb patata Hamburguesa de vedella amb tomàquet i blat de moro logurt
11-17	Amanida amb tomàquet, blat de moro, pastanaga, olives i formatge Cigrons amb verdures Plàtan	Arròs tres delícies Mandonguilles amb salsa de tomàquet Mandarina	Caldo amb pasta Gall d'indi al vapor amb verduretes logurt	Coliflor i patata Lluç al forn amb enciam, blat de moro i olives Poma	Crema de carbassa Llibret de llom amb tomàquet i pastanaga Pera
18-24	Fideus a la cassola amb costelles Salmó al forn amb enciam i blat de moro Kiwi	Minestra saltejada amb pernil Vedella guisada amb pèsols logurt	Arròs amb verdures Pollastre rostit amb patates xips Poma	Amanida amb tomàquet, blat de moro, pastanaga, olives i formatge Mongeta blanca amb espinacs Mandarina	Tallarines amb tonyina Botifarra amb enciam i olives Plàtan
25-30	Crema de verdures Truita de patates amb carbassó a la planxa Pera	Amanida amb tomàquet, blat de moro, pastanaga, olives i formatge Hamburguesa de cigrons amb enciam i tomàquet Taronja	Patata i mongeta Lluç al vapor amb xampinyons Plàtan	Espaguetis a la carbonara Gall d'indi al forn amb tomàquet i blat de moro logurt	Arròs tres delícies Bacallà amb salsa de tomàquet amb enciam i moresc Mandarina

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