

# MENÚ "NO CARN" ESCOLA CAN SORTS

<p><b>Dilluns 1</b></p> <p>ESPIRALS SALTEJATS AMB CARBASSÓ I PASTANAGA</p> <p>TRUITA DE FORMATGE AMB AMANIDA DE TOMÀQUET</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p><b>Dimarts 2</b></p> <p>AMANIDA AMB FORMATGE FRESC / CREMA VERDURES</p> <p>MONGETES SEQUES GUISADES AMB PORRO I CEPES</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p><b>Dimecres 3</b></p> <p>PATATES ESTOFADES AMB PÈSOLS I HERBES AROMÀTIQUES</p> <p>BUNYOLS DE BACALLÀ I ENCIAM</p> <p>IOGURT</p>	<p><b>Dijous 4</b></p> <p>CREMA DE CARBASSA</p> <p>HAMBURGUESA DE LLEGUMS AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p><b>Divendres 5</b></p> <p>SOPA ESCUDELLA (CIGRONS I VERDURES) (SENSE CARN)</p> <p>TONYINA GUISADA AMB PATATES</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>
<p><b>Dilluns 8</b></p> <p>SOPA DE PEIX AMB ARRÒS ECOLÒGIC</p> <p>TRUITA D'ESPÀRRECS AMB ENCIAM I SOJA</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p><b>Dimarts 9</b></p> <p>MONGETA TENDRA AMB PATATA</p> <p>LLUÇ AMB SALSETA</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p><b>Dimecres 10</b></p> <p>CIGRONS GUISATS AMB ESPINACS</p> <p>MUSSOLA AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I POMA</p> <p>IOGURT ECOLÒGIC</p>	<p><b>Dijous 11</b></p> <p>ESPAGUETTIS ECOLÒGICS AMB SALMÓ</p> <p>TRUITA FRANCESA I AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p><b>Divendres 12</b></p> <p>FESTA</p>
<p><b>Dilluns 15</b></p> <p>MACARRONS A LA NAPOLITANA</p> <p>REMENAT D'OUS AMB GAMBETES I AMANIDA MEXCLUM I FAVETES</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p><b>Dimarts 16</b></p> <p>ARRÒS AMB TOMÀQUET</p> <p>HAMBURGUESA DE LLEGUMS AMB AMANIDA</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p><b>Dimecres 17</b></p> <p>PATATES ESTOFADES AMB SIPIA I VERDURES</p> <p>LLUÇ ARREBOSSAT CASOLÀ AMB ENCIAM</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p><b>Dijous 18</b></p> <p>LLENTIES ECOLÒGIQUES ESTOFADES (S/CARN)</p> <p>BACALLÀ AL FORN AMB ALL I JULIVERT I AMANIDA D'ENCIAM I TOMÀQUET</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p><b>Divendres 19</b></p> <p>CREMA DE CARBASSÓ</p> <p>PIZZA CASOLANA AMB TONYINA I FORMATGE</p> <p>IOGURT</p>
<p><b>Dilluns 22</b></p> <p>MINESTRA CASOLANA</p> <p>MANDONGUILLES DE PEIX AMB SALSETA DE TOMÀQUET</p> <p>FRUITA ECOLÒGICA</p>	<p><b>Dimarts 23</b></p> <p>CREMA DE LLEGUMS</p> <p>CROQUETES DE PEIX AMB AMANIDA</p> <p>IOGURT</p>	<p><b>Dimecres 24</b></p> <p>TALLARINS ECOLÒGICS AMB OLIVES I TONYINA</p> <p>TRUITA A LA FRANCESA AMB AMANIDA D'ENCIAM I RAVES</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p><b>Dijous 25</b></p> <p>TASTET D'OCTUBRE</p> <p>PAELLA DE VERDURES</p> <p>LLUÇ ARREBOSSAT CASSOLÀ AMB ENCIAM</p> <p>FRUITA ECOLÒGICA</p>	<p><b>Divendres 26</b></p> <p>LLESQUES DE PATATA, TOMÀQUET I CEBA AL FORN</p> <p>TRUITA DE FORMATGE AMB AMANIDA</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>
<p><b>Dilluns 29</b></p> <p>FIDEUS A LA CASSOLA AMB VERDURES</p> <p>TRUITA DE CARBASSÓ AMB ENCIAM I OLIVES NEGRES</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p><b>Dimarts 30</b></p> <p>BRÒQUIL GRATINAT AMB BEIXAMEL</p> <p>BUNYOLS DE BACALLÀ AMB AMANIDA D'ENCIAM I PEBROT VERMELL</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p><b>Dimecres 31</b></p> <p>CIGRONS AMB TOMÀQUET I CEBA</p> <p>LLUÇ AL FORN AMB XAMPINYONS</p> <p>MACEDONIA DE FRUITA</p>	<p><b>FESTA</b></p>	<p><b>FESTA</b></p>

Les fruites del temps són: pera, plàtan, taronja, poma, kiwi,....

Els menús estan valorats dietètic i nutricionalment per Lourdes Bàguena.  
Núm colegiat CAT000460