

MENÚS NOVIEMBRE ESCOLETA 2026

	LUNES 2	MARTES 3	MIÉRCOLES 4	JUEVES 5	VIERNES 6
TX	TRITURADO DE LENTEJAS, PATATA Y CALABAZA (1) FRUTA DE TEMPORADA	TRITURADO DE JUDÍA VERDE, PATATA Y MERLUZA (4) FRUTA DE TEMPORADA	TRITURADO DE CARNE MAGRA DE CERDO, PATATA Y ZANAHORIA FRUTA DE TEMPORADA	TRITURADO DE POLLO, PATATA Y CALABACÍN YOGUR NATURAL (7)	TRITURADO DE GARBANZOS, PATATA Y ZANAHORIA FRUTA DE TEMPORADA
1R	COCIDO DE LENTEJAS ECO (1) (leguminosa seca)	SOPA CON CALDO DE POLLO Y VERDURA (1,3,6,9,10)	CREMA DE VERDURAS DEL TIEMPO (plato 100% ecológico y local)	PAELLA DE POLLO CON VERDURAS	PATATA CON COLIFLOR GRATINADA CON QUESO (7)
2 N	POLLO AL HORNO CON LIMÓN Y ROMERO	BARRITAS DE PESCADO REBOZADO (MSC) (1,2,3,4,6,7,10,14)	ALBÓNDIGAS A LA JARDINERA (6,9,12) CON PATATA	TORTILLA FRANCESA (3)	GUISO DE GARBANZOS SIN PATATA (sofrito de cebolla, puerro, ajo, salsa de tomate, magro de cerdo, pimiento rojo y laurel) (plato 100% ecológico) (leguminosa seca)
GUARNICIÓ	ENSALADA: zanahoria rallada y aceitunas (elaborado con aceite de oliva virgen extra de extracción en frío)	Judía verde hervida (elaborado con aceite de oliva virgen extra de extracción en frío)		ENSALADA: tomate aliñado (elaborado con aceite de oliva virgen extra de extracción en frío)	
POSTRE	FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA	YOGUR NATURAL (7)	FRUTA DE TEMPORADA
	LUNES 9	MARTES 10	MIÉRCOLES 11	JUEVES 12	VIERNES 13
TX	TRITURADO DE POLLO, PATATA Y CALABACÍN FRUTA DE TEMPORADA	TRITURADO DE MERLUZA, PATATA Y PUERRO (4) FRUTA DE TEMPORADA	TRITURADO DE CARNE MAGRA DE CERDO, PATATA Y ZANAHORIA FRUTA DE TEMPORADA	TRITURADO DE JUDÍA PINTA, PATATA Y CALABAZA YOGUR NATURAL (7)	TRITURADO DE POLLO, PATATA Y JUDÍA VERDE FRUTA DE TEMPORADA
1R	VICHYSOISE (Crema de puerro y lácteos)	ARROZ DE PESCADO (4,9)	COCIDO DE PATATA CON VERDURA (plato 100% ecológico y local)	GUISO DE JUDÍA PINTA (leguminosa seca)	SOPA AMB BROU DE POLLASTRE I VERDURA (1,3,6,9,10)
2 N	PASTA INTEGRAL ECO CON BOLOÑESA DE SOJA TEXTURIZADA (verduras ecológicas y locales) (1,3,6,10)	TORTILLA DE PATATA Y CALABACÍN (3)	LOMO AL HORNO	PESCADO BLANCO AL HORNO CON AJO Y PIMENTÓN (4)	ESCALDUMS DE POLLO CON PATATA Y VERDURA (certificado weifair)
GUARNICIÓ		ENSALADA: lechuga juliana y zanahoria rallada (elaborado con aceite de oliva de extracción en frío)	PISTO (alberginia, calabacín, cebolla y tomate) (producto ecológico y local)	ENSALADA: tomate aliñado (elaborado con aceite de oliva virgen extra de extracción en frío)	
POSTRE	FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA	YOGUR NATURAL (7)	FRUTA DE TEMPORADA
	LUNES 16	MARTES 17	MIÉRCOLES 18	JUEVES 19	VIERNES 20
TX	TRITURADO DE MERLUZA, PATATA Y CALABACÍN (4) FRUTA DE TEMPORADA	TRITURADO DE POLLO, PATATA Y JUDÍA VERDE FRUTA DE TEMPORADA	TRITURADO DE GARBANZOS, PATATA Y ZANAHORIA YOGUR NATURAL (7)	TRITURADO DE PESCADO BLANCO, PATATA Y PUERRO (4) FRUTA DE TEMPORADA	TRITURADO DE LENTEJAS, PATATA Y CALABAZA (1) FRUTA DE TEMPORADA
1R	ARROZ INTEGRAL CON SALSA DE TOMATE	SOPA DE COCIDO (1,3,6,9,10)	PURÉ DE CALABACÍN Y PERA (plato 100% ecológico)	PASTA INTEGRAL A LA CARBONARA CON NATA (1,3,6,10,7)	GUISO DE LENTEJAS ECO (1) (plato 100% ecológico) (leguminosa seca)
2 N	PESCADO BLANCO A LA ESPALDA (4,9,10,11) (pescado con certificado MSC)	COCIDO DE POLLO COMPLETO (patata, judía verde y zanahoria)	GARBANZOS CON VERDURAS Y CUSCÚS (1) (leguminosa seca)	PESCADO BLANCO CON AJO Y PEREJIL (4) (pescado con certificado MSC)	TORTILLA DE PATATA Y CEBOLLA (3)
GUARNICIÓ	CALABACÍN AL HORNO (elaborado con aceite de oliva virgen extra de extracción en frío)			ENSALADA: tomate y aceitunas a rodajas (elaborado con aceite de oliva virgen extra de extracción en frío)	ENSALADA: CAPRESSE (7) (elaborado con aceite de oliva virgen extra de extracción en frío)
POSTRE	FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA	YOGUR NATURAL (7)	FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA

	LUNES 23	MARTES 24	MIÉRCOLES 25	JUEVES 26	VIERNES 27
TX	TRITURAT DE POLLASTRE, PATATA I CARABASSA FRUTA DE TEMPORADA	TRITURAT DE CARN MAGRE DE PORC, PATATA I PASTANAGA FRUTA DE TEMPORADA	TRITURAT DE PEIX BLANC, PATATA I PORRO (4) FRUTA DE TEMPORADA	TRITURAT DE VEDELLA, PATATA I MONGETA VERDA FRUTA DE TEMPORADA	TRITURAT DE CIGRONS, PATATA I CARABASSA YOGUR NATURAL (7)
1R	CREMA DE CALABAZA (plato 100% ecológico y local)	PASTA INTEGRAL A LA BOLOÑESA (1,3,6,10)	ARROZ A LA MARINERA CON GUISANTES Y GAMBAS (2,9,14)	SOPA MINISTRONE (1,3,6,9,10)	CREMA DE COLIFLOR Y COCO (plato 100% ecológico y local)
2 N	POLLO AL HORNO	TORTILLA FRANCESA (3)	PESCADO AZUL AL HORNO CON Salsa DE NARANJA (4)	HAMBURGUESA MIXTA A LA PLANCHA (12)	COCIDO DE GARBANZOS CON PATATA Y BACALAO (4)
GUARNICIÓ	PATATA AL HORNO	ENSALADA: zanahoria rallada y aceitunas (elaborado con aceite de oliva virgen extra de extracción en frío)	ENSALADA: tomate aliñado (elaborado con aceite de oliva virgen extra de extracción en frío)	JUDÍA VERDE HERVIDA	
POSTRE	FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA local	FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA	YOGUR NATURAL (7)
	LUNES 30				
TX	BLANCA, PATATA Y PUERRO (4) FRUTA DE TEMPORADA				
1R	SOPA CON CALDO DE POLLO Y VERDURA (1,3,6,9,10)				
2 N	PESCADO BLANCO A LA MALLORQUINA (4) (patata, acelgas, sofrito, tomate y pimentón)(pescado con certificado MSC)				
GUARNICIÓ					
POSTRE	FRUTA DE TEMPORADA				

INFORMACIÓ SOBRE ELS PRODUCTES DE TEMPORADA SEGONS APAEMA: **época de collita:** alberginia, bleda, caqui, col, coliflor, bróquil, enciam, escarola, espinacs, figa, grells, llimona, magrana, mandarina, mongeta verda, moniato, pastanaga, pebre, poma, raïm, rave i taronja. **conservació natural:** carabassa, meló, síndria i tomàtiga

INFORMACIÓ SOBRE ELS ALÈRGENS DEL NOSTRE MENÚ: 1 Gluten 2 Crustacis 3 Ous 4 Peix 5 Cacauets 6 Soja 7 Llet, lactosa 8 Fruits secs amb closca 9 Àpid 10 Mostassa 11 Sèsam 12 Diòxid de sofre 13 Tramussos 14 Mol·luscs TR Traces