

## INSTITUT PEDRALBES – MENÚ NOVEMBRE 2021

DILLUNS 1	DIMARTS 2	DIMECRES 3	DIJOUS 4	DIVENDRES 5
<b>FESTA</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Macarrons bolonyesa</li> <li>- Filet de lluç al forn amb pebrot i tomàquet</li> <li>- Fruita de temporada.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Arròs a la milanesa.</li> <li>- Ous farcits de tonyina amb carbassó arrebossat.</li> <li>- iogurt.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Sopa de peix</li> <li>- Hamburgueses vegetals de quinoa i pebrot amb amanida de pastanagues i blat de moro.</li> <li>- Fruita de temporada</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Patates i mongeta.</li> <li>- Fajita de pollastre amb pico de gallo i advocat</li> <li>- Fruita de temporada</li> </ul>
DILLUNS 8	DIMARTS 9	DIMECRES 10	DIJOUS 11	DIVENDRES 12
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Crema de carbassa i pastanaga</li> <li>- Truita de patates amb amanida de tomàquet i germinats</li> <li>- Fruita de temporada</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Llenties estofades amb verdures</li> <li>- Calamars guisats amb salsa americana amb amanida verda</li> <li>- Fruita de temporada.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Arròs amb costella</li> <li>- Mandonguilles vegetals amb pebrot pèsols i pastanaga</li> <li>- iogurt.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Escudella amb mongetes i cigrons</li> <li>- Croquetes artesanes de pollastre amb amanida de col i pastanaga.</li> <li>- Fruita de temporada.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Amanida russa.</li> <li>- Fricandó de vedella amb bolets.</li> <li>- Fruita de temporada .</li> </ul>
DILLUNS 15	DIMARTS 16	DIMECRES 17	DIJOUS 18	DIVENDRES 19
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Pèsols amb pernil i gambetes</li> <li>- Bunyols de bacallà amb tomàquet i olives</li> <li>- Fruita de temporada</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Llacets amb tonyina</li> <li>- Truita de carbassó i amanida amb llavors</li> <li>- iogurt. .</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Crema de xampinyons</li> <li>- Salsitxes amb mongetes seques</li> <li>- Fruita de temporada.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Brou amb cigrons.</li> <li>- Pollastre al forn amb patates i albergínies</li> <li>- Fruita de temporada.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Hummus amb bastons de verdures</li> <li>- Albergínia farcida de soja i mesclum d'amanides</li> <li>- Fruita de temporada.</li> </ul>
DILLUNS 22	DIMARTS 23	DIMECRES 24	DIJOUS 25	DIVENDRES 26
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Crema de verdures de tardor amb crostonets</li> <li>- Truita de patates i amanida de ruca</li> <li>- Fruita de temporada.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Espaguetis amb carbonara de carbassó</li> <li>- Peix de mercat amb amanida de tomàquet i blat de moro</li> <li>- Fruita de temporada</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Trinxat de col i patata</li> <li>- Hamburguesa vedella amb amanida pastanaga i olives</li> <li>- Fruita de temporada.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Cigrons amb verdures</li> <li>- Nuggets vegetals i patates</li> <li>- iogurt.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Arròs amb verduretes</li> <li>- Coca de trempó i formatge de cabra</li> <li>- Fruita del temps</li> </ul>