



MENÚ NOVIEMBRE 2018

5 Menú Vegetariano	6	7	8	9
Menestra de Verduras salteada con cebolla Pizza vegetal Ensalada de crudités Fruta	Arroz integral con verduras Estofado de ternera de Girona Ensalada con aceitunas Yogur	Verdura de temporada salteada con cebolla Huevos gratinados con bechamel Puré de patata Fruta	Sopa de ave con pistones ECO Jamoncitos de pollo al horno Manzana al horno Fruta	Macarrones ECO con salsa Napolitana Pescado fresco Cazuela de calabaza y chirivia Fruta / Queso
12	13	14	15	16
Crema de coliflor Hamburguesa de ternera de Girona Patatas fritas Yogur	Lentejas ECO estofadas con verduras Tortilla francesa Ensalada con lombarda Fruta	Verdura de temporada con patata Pechuga de pollo a la plancha con salsa curry Ensalada de otoño Fruta	Lacitos ECO con salsa de zanahoria Pescado fresco Ensalada variada Fruta / Queso	Sopa hortelana "Potage cultivateur" Estofado de carne magra Arroz blanco ECO Fruta
19	20	21	22	23
Crema de verduras Tortilla española Ensalada de la huerta Fruta	Sopa hortelana con fideos ECO Pollo con salsa de zanahoria Ensalada con maíz y pasas Fruta	Trinxat de Cerdanya Redondo de ternera de Girona Verduras tricolor Fruta / Queso	Judías blancas ECO estofadas Botifarra del país Brócoli al vapor Fruta	Arroz ECO con pisto Pescado fresco Ensalada de apio y manzana Postre lácteo de chocolate
26	27	28	29	30
Sopa de ave con pistones ECO Libritos de pavo con queso Champiñones con zanahorias Fruta	Arroz integral con salsa de tomate Pescado fresco Ensalada de crudités Fruta / Queso	Gratin de patata Lomo de cerdo a la plancha Manzana al horno Fruta	Menestra de verduras salteada con cebolla Fricandó de ternera de Girona Sémola de trigo integral ECO Yogur	Coditos ECO con salsa de espinacas Tortilla francesa ECO Ensalada con lombarda Fruta