ESCOLA AUGUSTA
Menú basal Càtering - Novembre 2026

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
2 Menestra de verdures Cigrons amb bolonyesa vegetal Fruita del temps	3 Pasta sofregit de tomàquet, pastanaga i ceba Abadejo al forn amb salsa de poma i amanida Fruita del temps	4 Mongetes blanques estofades amb verdures Truita de patata i espinacs amb amanida d'enciam i remolatxa Iogurt natural sense sucre	5 Arròs amb bolets Pollastre al forn amb verduretes Fruita del temps	6 Crema de verdures Lluç al forn amb all i julivert amb amanida d'enciam i pastanaga rallada Fruita del temps
9 Estofat de llenties amb bledes Truita de formatge amb enciam i pastanaga ratllada Fruita del temps	10 Pasta integral a la siciliana Pernilets de pollastre amb xampinyons Fruita del temps	11 Sopa minestrone amb pasta Hamburguesa de coliflor i formatge amb enciam i olives Iogurt natural sense sucre	12 Arròs amb carxofa i verdures Salmó al forn amb salsa de poma i verdures al forn Fruita del temps	13 Menestra (coliflor, pastanaga, mongeta i patata) Llom magre de porc amb salsa de tomàquet Fruita del temps
16 Paella de verdures Lluç al forn amb enciam i pastanaga Fruita del temps	17 Mongeta verda amb patata Truita de patata amb enciam i olives Fruita del temps	18 Pasta integral a la napolitana amb formatge Contracuixa de pollastre al forn amb amanida de brots verds i pastanaga Iogurt natural sense sucre	19 Estofat de cigrons amb carbassa Abadejo al forn amb enciam i olives Fruita del temps	20 Crema de verdures de temporada Pasta a la bolonyesa vegetal Fruita del temps
23 Arròs amb verdures Lluç amb salsa verda i amanida de brots verds i remolatxa Fruita del temps	24 Pèsols amb patata Mandonguilles de vedella a la jardinera Fruita del temps	25 Crema de carbassa i pastanaga Cigrons amb salsa de verduretes Iogurt natural sense sucre	26 Macarrons integrals amb verduretes saltejades Truita francesa amb amanida de brots verds i blat de moro Fruita del temps	27 JORNADA GASTRONÒMICA DE L'ÍNDIA Dal cremós (crema de llentia) Korma de pollastre cremós amb arròs Fruita del temps
30 Arròs amb bolets Truita de patata amb enciam i olives Fruita del temps				

Menús revisats per dietista/nutricionista col·legiada núm.CAT001115.El/la responsable del menjador disposa de les fitxes tècniques per a qualsevol consulta per part de les famílies i en especial als infants que presentin al·lèrgies. La cuina es reserva el dret a fer canvis per a la seva millor organització

Els nostres proveïdors són de proximitat i serveixen productes de màxima qualitat. Ens basem amb les guies d'alimentació saludables de la Generalitat de Catalunya. Utilitzem oli d'oliva verge per amanir i oli de girasol altooleic per fregir. Servim pa integral 3 dies a la setmana. Utilitzem sal iodada en totes les preparacions.