



ESCOLA SANT FELIP NERI

NOVEMBRE 2022

MENÚ BASAL



dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres
	1 FESTIU	2 Espirals integrals amb salsa napolitana ^{1,3} Truita de carbassó ³ Enciam ecològic i pastanaga Pa ¹ i fruita	3 Mongeta seca amb verdures Pollastre al forn a la llimona Enciam ecològic i blat de moro Pa ¹ i fruita	4 Crema de carabassa Llom a l'allet amb patata caliu Pa ¹ i fruita ecològica
7 Macarrons ecològics amb carbonara vegetal de xampinyons ^{1,7} Lluç al forn amb all i julivert ⁴ Enciam ecològic i olives Pa ¹ i lacti artesà ⁷	8 Cigrons estofats amb verdures i espinacs Truita a la francesa ³ Enciam ecològic i tomàquet Pa ¹ i fruita	9 Mongeta verda i patata Estofat de gall dindi amb pastanaga, ceba i pèsols Pa ¹ i fruita ecològica	10 Arròs amb sofregit de verdures i tomàquet Pollastre a l'ast Enciam ecològic i brots de soja ⁶ Pa ¹ i fruita	11 Crema de verdures Hamburguesa vedella ecològica Enciam ecològic i blat de moro Pa ¹ i fruita ecològica
14 Espirals a la napolitana ^{1,3} Truita de patates ³ Enciam ecològic i blat de moro Pa ¹ i lacti artesà ⁷	15 Crema de llegums Carn magra de porc amb xampinyons i verdures Pa ¹ i fruita	16 Crema de pastanaga Pit de pollastre empanat ^{1,3,7} Enciam ecològic i espàrrecs Pa ¹ i fruita ecològica	17 Bledes amb patates Llenties estofades amb verdures Pa ¹ i fruita	18 Arròs amb salsa de tomàquet Peix fresc de llotja ⁴ Enciam ecològic i olives Pa ¹ i fruita ecològica
21 Espaguetis amb salsa de tomàquet ^{1,3} Bacallà al forn amb salsa de xampinyons ⁴ Pa ¹ i fruita ecològica	22 Patates estofades (carbassó, albergínia, xampinyons) Pollastre al forn Enciam ecològic i pastanaga Pa ¹ i fruita	23 Llenties ecològiques amb verdures (carbassó, ceba, pebrot, tomàquet) Truita d'espinacs i patata ³ Enciam ecològic i tomàquet Pa ¹ i fruita	24 JORNADA GASTRONÒMICA CATALANA Trinxat de col i patata Botifarra de porc al forn ¹² amb seques Pa ¹ i pastís de crema catalana ^{1,3,7,8,12}	25 Crema de carbassó Estofat de vedella amb pastanaga i patates Pa ¹ i fruita ecològica
28 Fideuà ^{1,3,4} Daus de pollastre al curry Pa ¹ i lacti artesà ⁷	29 Sopa de l'àvia ^{1,3,9} Lluç al forn amb espècies ⁴ Patata al vapor Pa ¹ i fruita ecològica	30 Cigrons estofats amb verdures (ceba, pebrot, carbassó) Croquetes de pollastre ^{1,3,7} Enciam ecològic i cogombre Pa ¹ i fruita ecològica		

- ✓ Tots els plats són cuinats amb oli d'oliva; pels fregits s'utilitza oli de girasol alt oleic.
- ✓ En les cremes tenen l'opció d'afegir crostons
- ✓ En les pastes s'ofereix formatge ratllat
- ✓ Dos cops a la setmana es serveix pa integral

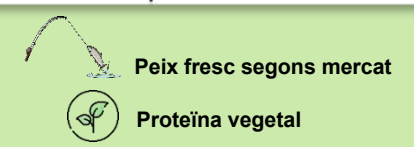
Els nostres menús inclouen llegums, pasta, verdures, i fruites ecològiques



Aquest mes la fruita que es servirà de postre serà:
Poma, pera, pruna, taronja, mandarina, platan

Els iogurts seran del Bages

Al·lèrgens : reglament europeu 1169/2011 d'al·lèrgies i intoleràncies



El menú s'ha elaborat seguint les recomenacions de la Agència de Salut Pública de Catalunya



ESCOLA SANT FELIP NERI



NOVEMBRE 2022

MENÚ HALAL

dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres
	1 FESTIU	2 Espirals integrals amb salsa napolitana ^{1,3} Truita de carbassó ³ Enciam ecològic i pastanaga Pa ¹ i fruita	3 Mongeta seca amb verdures Pollastre halal al forn a la llimona Enciam ecològic i blat de moro Pa ¹ i fruita	4 Crema de carbassa Gall dindi halal a l'allet amb patata caliu Pa ¹ i fruita ecològica
7 Macarrons ecològics amb carbonara vegetal de xampinyons ^{1,7} Lluç al forn amb all i julivert ⁴ Enciam ecològic i olives Pa ¹ i lacti artesà ⁷	8 Cigrons estofats amb verdures i espinacs Truita a la francesa ³ Enciam ecològic i tomàquet Pa ¹ i fruita	9 Mongeta verda i patata Estofat de gall dindi halal amb pastanaga, ceba i pèsols Pa ¹ i fruita ecològica	10 Arròs amb sofregit de verdures i tomàquet Pollastre halal a l'ast Enciam ecològic i brots de soja ⁶ Pa ¹ i fruita	11 Crema de verdures Hamburguesa vedella halal ecològica Enciam ecològic i blat de moro Pa ¹ i fruita ecològica
14 Espirals a la napolitana ^{1,3} Truita de patates ³ Enciam ecològic i blat de moro Pa ¹ i lacti artesà ⁷	15 Crema de llegums Gall dindi halal amb xampinyons i verdures Pa ¹ i fruita	16 Crema de pastanaga Pit de pollastre halal al forn Enciam ecològic i espàrrecs Pa ¹ i fruita ecològica	17 Bledes amb patates Llenties estofades amb verdures Pa ¹ i fruita	18 Arròs amb salsa de tomàquet Peix fresc de llotja ⁴ Enciam ecològic i olives Pa ¹ i fruita ecològica
21 Espaguetis amb salsa de tomàquet ^{1,3} Bacallà al forn amb salsa de xampinyons ⁴ Pa ¹ i fruita ecològica	22 Patates estofades (carbassó, albergínia, xampinyons) Pollastre halal al forn Enciam ecològic i pastanaga Pa ¹ i fruita	23 Llenties ecològiques amb verdures (carbassó, ceba, pebrot, tomàquet) Truita d'espinacs i patata ³ Enciam ecològic i tomàquet Pa ¹ i fruita	24 JORNADA GASTRONÒMICA CATALANA Trinxat de col i patata Salsitxes de pollastre halal al forn ¹² amb seques Pa ¹ i pastís de crema catalana ^{1,3,7,8,12}	25 Crema de carbassó Estofat de vedella halal amb pastanaga i patates Pa ¹ i fruita ecològica
28 Fideuà ^{1,3,4} Daus de pollastre halal al curry Pa ¹ i lacti artesà ⁷	29 Sopa de l'àvia ^{1,3,9} Lluç al forn amb espècies ⁴ Patata al vapor Pa ¹ i fruita ecològica	30 Cigrons estofats amb verdures (ceba, pebrot, carbassó) Croquetes de bacalla ^{1,3,7} Enciam ecològic i cogombre Pa ¹ i fruita ecològica		

- ✓ Tots els plats són cuinats amb oli d'oliva; pels fregits s'utilitza oli de girasol alt oleic.
- ✓ En les cremes tenen l'opció d'afegir crostons
- ✓ En les pastes s'ofereix formatge ratllat
- ✓ Dos cops a la setmana es serveix pa integral

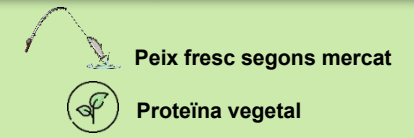
Els nostres menús inclouen llegums, pasta, verdures, i fruites ecològiques



Aquest mes la fruita que es servirà de postre serà:
Poma, pera, pruna, taronja, mandarina, platan

Els iogurts seran del Bages

Al·lèrgens : reglament europeu 1169/2011 d'al·lèrgies i intoleràncies



El menú s'ha elaborat seguint les recomenacions de la Agència de Salut Pública de Catalunya



ESCOLA SANT FELIP NERI

NOVEMBRE 2022

MENÚ SENSE GLUTEN



dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres
	1 FESTIU	2 Pasta s/gluten amb salsa napolitana Truita de carbassó ³ Enciam ecològic i pastanaga Pa s/gluten i fruita	3 Mongeta seca amb verdures Pollastre al forn a la llimona Enciam ecològic i blat de moro Pa s/gluten i fruita	4 Crema de carabassa Llom a l'allet amb patata caliu Pa s/gluten i fruita ecològica
7 Pasta s/gluten amb carbonara vegetal de de xampinyons ⁷ Lluç al forn amb all i julivert ⁴ Enciam ecològic i olives Pa s/gluten i lacti artesà ⁷	8 Cigrons estofats amb verdures i espinacs Truita a la francesa ³ Enciam ecològic i tomàquet Pa s/gluten i fruita	9 Mongeta verda i patata Estofat de gall dindi amb pastanaga,ceba i pèsols Pa s/gluten i fruita ecològica	10 Arròs amb sofregit de verdures i tomàquet Pollastre a l'ast Enciam ecològic i brots de soja ⁶ Pa s/gluten i fruita	11 Crema de verdures Hamburguesa vedella ecològica Enciam ecològic i blat de moro Pa s/gluten i fruita ecològica
14 Pasta s/gluten a la napolitana Truita de patates ³ Enciam ecològic i blat de moro Pa s/gluten i lacti artesà ⁷	15 Crema de llegums Carn magra de porc amb xampinyons i verdures Pa s/gluten i fruita	16 Crema de pastanaga Pit de pollastre al forn Enciam ecològic i espàrrecs Pa s/gluten i fruita ecològica	17 Bledes amb patates Llenties estofades amb verdures Pa s/gluten i fruita	18 Arròs amb salsa de tomàquet Peix fresc de llotja ⁴ Enciam ecològic i olives Pa s/gluten i fruita ecològica
21 Pasta s/gluten amb salsa de tomàquet ^{1,3} Bacallà al forn amb salsa de xampinyons ⁴ Pa s/gluten i fruita ecològica	22 Patates estofades (carbassó, albergínia, xampinyons) Pollastre al forn Enciam ecològic i pastanaga Pa s/gluten i fruita	23 Llenties ecològiques amb verdures (carbassó,ceba, pebrot,tomàquet) Truita d'espinacs i patata ³ Enciam ecològic i tomàquet Pa s/gluten i fruita	24 JORNADA GASTRONÒMICA CATALANA Trinxat de col i patata Botifarra de porc al forn ¹² amb seques Pa s/gluten i pasta s/gluten	25 Crema de carbassó Estofat de vedella amb pastanaga i patates Pa s/gluten i fruita ecològica
28 Fideuà amb pasta s/gluten ^{3,4} Daus de pollastre al curry Pa s/gluten i lacti artesà ⁷	29 Sopa de l'àvia s/gluten ^{3,9} LLuç al forn amb espècies ⁴ Patata al vapor Pa s/gluten i fruita ecològica	30 Cigrons estofats amb verdures (ceba, pebrot, carbassó) Gall dindi al forn amb espècies Enciam ecològic i cogombre Pa s/gluten i fruita ecològica		

- ✓ Tots els apats són cuinats amb oli d'oliva; pels fregits s'utilitza oli de girasol alt oleic.
- ✓ En les cremes tenen l'opció d'afegir **crostons**
- ✓ En les pastes s'ofereix **formatge ratllat**
- ✓ Dos cops a la setmana es serveix **pa integral**

Els nostres menús inclouen llegums, pasta, verdures, i fruites ecològiques



Aquest mes la fruita que es servirà de postre serà:
Poma, pera, pruna, taronja, mandarina, platan

Els iogurts seran del Bages

Al·lèrgens : reglament europeu 1169/2011 d'al·lèrgies i intoleràncies



Peix fresc segons mercat

Proteïna vegetal

El menú s'ha elaborat seguint les recomenacions de la Agència de Salut Pública de Catalunya



ESCOLA SANT FELIP NERI

NOVEMBRE 2022

MENÚ NO CARN



dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres
	1 FESTIU	2 Espirals integrals amb salsa napolitana ^{1,3} Truita de carbassó ³ Enciam ecològic i pastanaga Pa ¹ i fruita	3 Mongeta seca amb verdures Tofu a la llimona Enciam ecològic i blat de moro Pa ¹ i fruita	4 Crema de carabassa Seitan a l'allet amb patata caliu ¹ Pa ¹ i fruita ecològica
7 Macarrons ecològics amb carbonara vegetal de xampinyons ^{1,7} Lluç al forn amb all i julivert ⁴ Enciam ecològic i olives Pa ¹ i lacti artesà ⁷	8 Cigrons estofats amb verdures i espinacs Truita a la francesa ³ Enciam ecològic i tomàquet Pa ¹ i fruita	9 Mongeta verda i patata Estofat de tofu amb pastanaga, ceba i pèsols Pa ¹ i fruita ecològica	10 Arròs amb sofregit de verdures i tomàquet Llenties viudes Enciam ecològic i brots de soja ⁶ Pa ¹ i fruita	11 Crema de verdures Hamburguesa de tofu i pastanaga Enciam ecològic i blat de moro Pa ¹ i fruita ecològica
14 Espirals a la napolitana ^{1,3} Truita de patates ³ Enciam ecològic i blat de moro Pa ¹ i lacti artesà ⁷	15 Crema de llegums Seitan amb xampinyons i verdures Pa ¹ i fruita	16 Crema de pastanaga Tofu amb tomàquet Enciam ecològic i espàrrecs Pa ¹ i fruita ecològica	17 Bledes amb patates Llenties estofades amb verdures Pa ¹ i fruita	18 Arròs amb salsa de tomàquet Peix fresc de llotja ⁴ Enciam ecològic i olives Pa ¹ i fruita ecològica
21 Espaguetis amb salsa de tomàquet ^{1,3} Bacallà al forn amb salsa de xampinyons ⁴ Pa ¹ i fruita ecològica	22 Patates estofades (carbassó, albergínia, xampinyons) Cigrons de l'olla Enciam ecològic i pastanaga Pa ¹ i fruita	23 Llenties ecològiques amb verdures (carbassó, ceba, pebrot, tomàquet) Truita d'espinacs i patata ³ Enciam ecològic i tomàquet Pa ¹ i fruita	24 JORNADA GASTRONÒMICA CATALANA Trinxat de col i patata Salsitxes vegetals ^{1,3,6} amb seques Pa ¹ i pastís de crema catalana ^{1,3,7,8,12}	25 Crema de carbassó Estofat de tofu amb pastanaga i patates Pa ¹ i fruita ecològica
28 Fideuà ^{1,3,4} Tofu guisat al curry Pa ¹ i lacti artesà ⁷	29 Sopa vegetal amb pasta Lluç al forn amb espècies ⁴ Patata al vapor Pa ¹ i fruita ecològica	30 Cigrons estofats amb verdures (ceba, pebrot, carbassó) Croquetes de bacallà ^{1,3,7} Enciam ecològic i cogombre Pa ¹ i fruita ecològica		

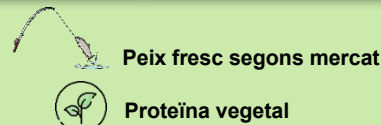
- ✓ Tots els plats són cuinats amb oli d'oliva; pels fregits s'utilitza oli de girasol alt oleic.
- ✓ En les cremes tenen l'opció d'afegir crostons
- ✓ En les pastes s'ofereix formatge ratllat
- ✓ Dos cops a la setmana es serveix pa integral

Els nostres menús inclouen llegums, pasta, verdures, i fruites ecològiques

Aquest mes la fruita que es servirà de postre serà:
Poma, pera, pruna, taronja, mandarina, platan

Els iogurts seran del Bages

Al·lèrgens : reglament europeu 1169/2011 d'al·lèrgies i intoleràncies



El menú s'ha elaborat seguint les recomenacions de la Agència de Salut Pública de Catalunya



ESCOLA SANT FELIP NERI

NOVEMBRE 2022 MENÚ SENSE LACTOSA



dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres
	1 FESTIU	2 Espirals integrals amb salsa napolitana ^{1,3} Truita de carbassó ³ Enciam ecològic i pastanaga Pa ¹ i fruita	3 Mongeta seca amb verdures Pollastre al forn a la llimona Enciam ecològic i blat de moro Pa ¹ i fruita	4 Crema de carbassa Llom a l'allet amb patata caliu Pa ¹ i fruita ecològica
7 Macarrons ecològics amb salsa de tomàquet ¹ Lluç al forn amb all i julivert ⁴ Enciam ecològic i olives Pa ¹ i lacti de soja ⁶	8 Cigrons estofats amb verdures i espinacs Truita a la francesa ³ Enciam ecològic i tomàquet Pa ¹ i fruita	9 Mongeta verda i patata Estofat de gall dindi amb pastanaga, ceba i pèsols Pa ¹ i fruita ecològica	10 Arròs amb sofregit de verdures i tomàquet Pollastre a l'ast Enciam ecològic i brots de soja ⁶ Pa ¹ i fruita	11 Crema de verdures Hamburguesa vedella ecològica Enciam ecològic i blat de moro Pa ¹ i fruita ecològica
14 Espirals a la napolitana ^{1,3} Truita de patates ³ Enciam ecològic i blat de moro Pa ¹ i lacti de soja ⁶	15 Crema de llegums Carn magra de porc amb xampinyons i verdures Pa ¹ i fruita	16 Crema de pastanaga Pit de pollastre al forn Enciam ecològic i espàrrecs Pa ¹ i fruita ecològica	17 Bledes amb patates Llenties estofades amb verdures Pa ¹ i fruita	18 Arròs amb salsa de tomàquet Peix fresc de llotja ⁴ Enciam ecològic i olives Pa ¹ i fruita ecològica
21 Espaguetis amb salsa de tomàquet ^{1,3} Bacallà al forn amb salsa de xampinyons ⁴ Pa ¹ i fruita ecològica	22 Patates estofades (carbassó, albergínia, xampinyons) Pollastre al forn Enciam ecològic i pastanaga Pa ¹ i fruita	23 Llenties ecològiques amb verdures (carbassó, ceba, pebrot, tomàquet) Truita d'espinacs i patata ³ Enciam ecològic i tomàquet Pa ¹ i fruita	24 JORNADA GASTRONÒMICA CATALANA Trinxat de col i patata Botifarra de porc al forn ¹² amb seques Pa ¹ i pasta s/lactosa	25 Crema de carbassó Estofat de vedella amb pastanaga i patates Pa ¹ i fruita ecològica
28 Fideuà ^{1,3,4} Daus de pollastre al curry Pa ¹ i lacti de soja ⁶	29 Sopa de l'àvia ^{1,3,9} Lluç al forn amb espècies ⁴ Patata al vapor Pa ¹ i fruita ecològica	30 Cigrons estofats amb verdures (ceba, pebrot, carbassó) Gall dindi al forn amb espècies Enciam ecològic i cogombre Pa ¹ i fruita ecològica		

- ✓ Tots els plats són cuinats amb oli d'oliva; pels fregits s'utilitza oli de girasol alt oleic.
- ✓ En les cremes tenen l'opció d'afegir crostons
- ✓ En les pastes s'ofereix formatge ratllat
- ✓ Dos cops a la setmana es serveix pa integral

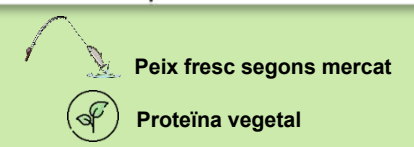
Els nostres menús inclouen llegums, pasta, verdures, i fruites ecològiques



Aquest mes la fruita que es servirà de postre serà:
Poma, pera, pruna, taronja, mandarina, platan

Els iogurts seran del Bages

Al·lèrgens : reglament europeu 1169/2011 d'al·lèrgies i intoleràncies



El menú s'ha elaborat seguint les recomenacions de la Agència de Salut Pública de Catalunya



ESCOLA SANT FELIP NERI

NOVEMBRE 2022

MENÚ NO CRUSTÀCIS



dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres
	1 FESTIU	2 Espirals integrals amb salsa napolitana ^{1,3} Truita de carbassó ³ Enciam ecològic i pastanaga Pa ¹ i fruita	3 Mongeta seca amb verdures Pollastre al forn a la llimona Enciam ecològic i blat de moro Pa ¹ i fruita	4 Crema de carbassa Llom a l'allet amb patata caliu Pa ¹ i fruita ecològica
7 Macarrons ecològics amb carbonara vegetal de xampinyons ^{1,7} Llom saltejat amb all i julivert Enciam ecològic i olives Pa ¹ i lacti artesà ⁷	8 Cigrons estofats amb verdures i espinacs Truita a la francesa ³ Enciam ecològic i tomàquet Pa ¹ i fruita	9 Mongeta verda i patata Estofat de gall dindi amb pastanaga, ceba i pèsols Pa ¹ i fruita ecològica	10 Arròs amb sofregit de verdures i tomàquet Pollastre a l'ast Enciam ecològic i brots de soja ⁶ Pa ¹ i fruita	11 Crema de verdures Hamburguesa vedella ecològica Enciam ecològic i blat de moro Pa ¹ i fruita ecològica
14 Espirals a la napolitana ^{1,3} Truita de patates ³ Enciam ecològic i blat de moro Pa ¹ i lacti artesà ⁷	15 Crema de llegums Carn magra de porc amb xampinyons i verdures Pa ¹ i fruita	16 Crema de pastanaga Pit de pollastre empanat ^{1,3,7} Enciam ecològic i espàrrecs Pa ¹ i fruita ecològica	17 Bledes amb patates Llenties estofades amb verdures Pa ¹ i fruita	18 Arròs amb salsa de tomàquet Gall dindi al forn amb herbes provençals Enciam ecològic i olives Pa ¹ i fruita ecològica
21 Espaguetis amb salsa de tomàquet ^{1,3} Magra forn amb salsa de xampinyons Pa ¹ i fruita ecològica	22 Patates estofades (carbassó, albergínia, xampinyons) Pollastre al forn Enciam ecològic i pastanaga Pa ¹ i fruita	23 Llenties ecològiques amb verdures (carbassó, ceba, pebrot, tomàquet) Truita d'espinacs i patata ³ Enciam ecològic i tomàquet Pa ¹ i fruita	24 JORNADA GASTRONÒMICA CATALANA Trinxat de col i patata Botifarra de porc al forn ¹² amb seques Pa ¹ i pastís de crema catalana ^{1,3,7,8,12}	25 Crema de carbassó Estofat de vedella amb pastanaga i patates Pa ¹ i fruita ecològica
28 Fideus amb verdures ^{1,3} Daus de pollastre al curry Pa ¹ i lacti artesà ⁷	29 Sopa de l'àvia ^{1,3,9} Truita a la francesa ³ Patata al vapor Pa ¹ i fruita ecològica	30 Cigrons estofats amb verdures (ceba, pebrot, carbassó) Croquetes de pollastre ^{1,3,7} Enciam ecològic i cogombre Pa ¹ i fruita ecològica		

- ✓ Tots els plats són cuinats amb oli d'oliva; pels fregits s'utilitza oli de girasol alt oleic.
- ✓ En les cremes tenen l'opció d'afegir crostons
- ✓ En les pastes s'ofereix formatge ratllat
- ✓ Dos cops a la setmana es serveix pa integral

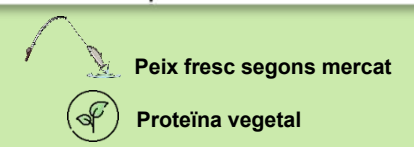
Els nostres menús inclouen llegums, pasta, verdures, i fruites ecològiques



Aquest mes la fruita que es servirà de postre serà:
Poma, pera, pruna, taronja, mandarina, platan

Els iogurts seran del Bages

Al·lèrgens : reglament europeu 1169/2011 d'al·lèrgies i intoleràncies



El menú s'ha elaborat seguint les recomenacions de la Agència de Salut Pública de Catalunya



ESCOLA SANT FELIP NERI

NOVEMBRE 2022

MENÚ NO FRUITS SECS



dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres
	1 FESTIU	2 Espirals integrals amb salsa napolitana ^{1,3} Truita de carbassó ³ Enciam ecològic i pastanaga Pa ¹ i fruita	3 Mongeta seca amb verdures Pollastre al forn a la llimona Enciam ecològic i blat de moro Pa ¹ i fruita	4 Crema de carbassa Llom a l'allet amb patata caliu Pa ¹ i fruita ecològica
7 Macarrons ecològics amb carbonara vegetal de xampinyons ^{1,7} Lluç al forn amb all i julivert ⁴ Enciam ecològic i olives Pa ¹ i lacti artesà ⁷	8 Cigrons estofats amb verdures i espinacs Truita a la francesa ³ Enciam ecològic i tomàquet Pa ¹ i fruita	9 Mongeta verda i patata Estofat de gall dindi amb pastanaga, ceba i pèsols Pa ¹ i fruita ecològica	10 Arròs amb sofregit de verdures i tomàquet Pollastre a l'ast Enciam ecològic i brots de soja ⁶ Pa ¹ i fruita	11 Crema de verdures Hamburguesa vedella ecològica Enciam ecològic i blat de moro Pa ¹ i fruita ecològica
14 Espirals a la napolitana ^{1,3} Truita de patates ³ Enciam ecològic i blat de moro Pa ¹ i lacti artesà ⁷	15 Crema de llegums Carn magra de porc amb xampinyons i verdures Pa ¹ i fruita	16 Crema de pastanaga Pit de pollastre empanat ^{1,3,7} Enciam ecològic i espàrrecs Pa ¹ i fruita ecològica	17 Bledes amb patates Llenties estofades amb verdures Pa ¹ i fruita	18 Arròs amb salsa de tomàquet Peix fresc de llotja ⁴ Enciam ecològic i olives Pa ¹ i fruita ecològica
21 Espaguetis amb salsa de tomàquet ^{1,3} Bacallà al forn amb salsa de xampinyons ⁴ Pa ¹ i fruita ecològica	22 Patates estofades (carbassó, albergínia, xampinyons) Pollastre al forn Enciam ecològic i pastanaga Pa ¹ i fruita	23 Llenties ecològiques amb verdures (carbassó, ceba, pebrot, tomàquet) Truita d'espinacs i patata ³ Enciam ecològic i tomàquet Pa ¹ i fruita	24 JORNADA GASTRONÒMICA CATALANA Trinxat de col i patata Botifarra de porc al forn ¹² amb seques Pa ¹ i pasta s/fruits secs	25 Crema de carbassó Estofat de vedella amb pastanaga i patates Pa ¹ i fruita ecològica
28 Fideuà ^{1,3,4} Daus de pollastre al curry Pa ¹ i lacti artesà ⁷	29 Sopa de l'àvia ^{1,3,9} Lluç al forn amb espècies ⁴ Patata al vapor Pa ¹ i fruita ecològica	30 Cigrons estofats amb verdures (ceba, pebrot, carbassó) Croquetes de pollastre ^{1,3,7} Enciam ecològic i cogombre Pa ¹ i fruita ecològica		

- ✓ Tots els plats són cuinats amb oli d'oliva; pels fregits s'utilitza oli de girasol alt oleic.
- ✓ En les cremes tenen l'opció d'afegir crostons
- ✓ En les pastes s'ofereix formatge ratllat
- ✓ Dos cops a la setmana es serveix pa integral

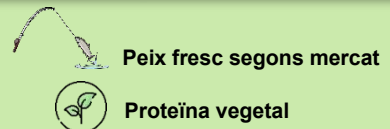
Els nostres menús inclouen llegums, pasta, verdures, i fruites ecològiques



Aquest mes la fruita que es servirà de postre serà:
Poma, pera, pruna, taronja, mandarina, platan

Els iogurts seran del Bages

Al·lèrgens : reglament europeu 1169/2011 d'al·lèrgies i intoleràncies



El menú s'ha elaborat seguint les recomenacions de la Agència de Salut Pública de Catalunya



ESCOLA SANT FELIP NERI

NOVEMBRE 2022

MENÚ VEGETARIÀ



dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres
	1 FESTIU	2 Espirals integrals amb salsa napolitana ^{1,3} Truita de carabassó ³ Enciam ecològic i pastanaga Pa ¹ i fruita	3 Mongeta seca amb verdures Tofu a la llimona Enciam ecològic i blat de moro Pa ¹ i fruita	4 Crema de carabassa Seitan a l'allet amb patata caliu ¹ Pa ¹ i fruita ecològica
7 Espinacs amb patates Macarrons ecològics amb carbonara vegetal de xampinyons ^{1,7} Enciam ecològic i olives Pa ¹ i lacti artesà ⁷	8 Cigrons estofats amb verdures i espinacs Truita a la francesa ³ Enciam ecològic i tomàquet Pa ¹ i fruita	9 Mongeta verda i patata Estofat de tofu amb pastanaga, ceba i pèsols Pa ¹ i fruita ecològica	10 Arròs amb sofregit de verdures i tomàquet Llenties viudes Enciam ecològic i brots de soja ⁶ Pa ¹ i fruita	11 Crema de verdures Hamburguesa de tofu i pastanaga Enciam ecològic i blat de moro Pa ¹ i fruita ecològica
14 Espirals a la napolitana ^{1,3} Truita de patates ³ Enciam ecològic i blat de moro Pa ¹ i lacti artesà ⁷	15 Crema de llegums Seitan amb xampinyons i verdures Pa ¹ i fruita	16 Crema de pastanaga Tofu amb tomàquet Enciam ecològic i espàrrecs Pa ¹ i fruita ecològica	17 Bledes amb patates Llenties estofades amb verdures Pa ¹ i fruita	18 Arròs amb salsa de tomàquet Cigrons saltejats Enciam ecològic i olives Pa ¹ i fruita ecològica
21 Espaguetis amb salsa de tomàquet ^{1,3} Hamburguesa vegetal amb ceba saltejada Pa ¹ i fruita ecològica	22 Patates estofades (carbassó, albergínia, xampinyons) Cigrons de l'olla Enciam ecològic i pastanaga Pa ¹ i fruita	23 Llenties ecològiques amb verdures (carbassó, ceba, pebrot, tomàquet) Truita d'espinacs i patata ³ Enciam ecològic i tomàquet Pa ¹ i fruita	24 JORNADA GASTRONÒMICA CATALANA Trinxat de col i patata Salsitxes vegetals ^{1,3,6} amb seques Pa ¹ i pastís de crema catalana ^{1,3,7,8,12}	25 Crema de carabassó Estofat de tofu amb pastanaga i patates Pa ¹ i fruita ecològica
28 Fideus amb verdures ^{1,3} Tofu guisat al curry Pa ¹ i lacti artesà ⁷	29 Sopa vegetal amb pasta Truita a la francesa ³ Patata al vapor Pa ¹ i fruita ecològica	30 Bròquil amb patates Cigrons estofats amb verdures (ceba, pebrot, carbassó) Enciam ecològic i cogombre Pa ¹ i fruita ecològica		

- ✓ Tots els plats són cuinats amb oli d'oliva; pels fregits s'utilitza oli de girasol alt oleic.
- ✓ En les cremes tenen l'opció d'afegir crostons
- ✓ En les pastes s'ofereix formatge ratllat
- ✓ Dos cops a la setmana es serveix pa integral

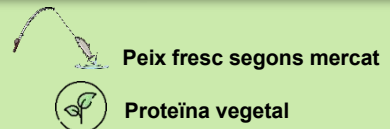
Els nostres menús inclouen llegums, pasta, verdures, i fruites ecològiques



Aquest mes la fruita que es servirà de postre serà:
Poma, pera, pruna, taronja, mandarina, platan

Els iogurts seran del Bages

Al·lèrgens : reglament europeu 1169/2011 d'al·lèrgies i intoleràncies



El menú s'ha elaborat seguint les recomenacions de la Agència de Salut Pública de Catalunya



ESCOLA SANT FELIP NERI

NOVEMBRE 2022

MENÚ SENSE GLUTEN, NO CARN, NO PEIX



dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres
	1 FESTIU	2 Pasta s/gluten amb salsa napolitana Truita de carbassó ³ Enciam ecològic i pastanaga Pa s/gluten i fruita	3 Mongeta seca amb verdures Tofu a la llimona Enciam ecològic i blat de moro Pa s/gluten i fruita	4 Crema de carabassa Cigrons saltejats amb patata Pa s/gluten i fruita ecològica
7 Espinacs amb patates Pasta s/gluten amb carbonara vegetal de de xampinyons ⁷ Enciam ecològic i olives Pa s/gluten i lacti artesà ⁷	8 Cigrons estofats amb verdures i espinacs Truita a la francesa ³ Enciam ecològic i tomàquet Pa s/gluten i fruita	9 Mongeta verda i patata Estofat de tofu amb pastanaga, ceba i pèsols Pa s/gluten i fruita ecològica	10 Arròs amb sofregit de verdures i tomàquet Llenties viudes Enciam ecològic i brots de soja ⁶ Pa s/gluten i fruita	11 Crema de verdures Hamburguesa de tofu i pastanaga Enciam ecològic i blat de moro Pa s/gluten i fruita ecològica
14 Pasta s/gluten a la napolitana Truita de patates ³ Enciam ecològic i blat de moro Pa s/gluten i lacti artesà ⁷	15 Crema de llegums Mongeta verda amb patates Pa s/gluten i fruita	16 Crema de pastanaga Tofu amb tomàquet Enciam ecològic i espàrrecs Pa s/gluten i fruita ecològica	17 Bledes amb patates Llenties estofades amb verdures Pa s/gluten i fruita	18 Arròs amb salsa de tomàquet Cigrons saltejats Enciam ecològic i olives Pa s/gluten i fruita ecològica
21 Pasta s/gluten amb salsa de tomàquet ^{1,3} Hamburguesa de tofu i pastanaga amb ceba saltejada Pa s/gluten i fruita ecològica	22 Patates estofades (carbassó, albergínia, xampinyons) Cigrons de l'olla Enciam ecològic i pastanaga Pa s/gluten i fruita	23 Llenties ecològiques amb verdures (carbassó, ceba, pebrot, tomàquet) Truita d'espinacs i patata ³ Enciam ecològic i tomàquet Pa s/gluten i fruita	24 JORNADA GASTRONÒMICA CATALANA Trinxat de col i patata Seques saltejades Pa s/gluten i pasta s/gluten	25 Crema de carbassó Estofat de tofu amb pastanaga i patates Pa s/gluten i fruita ecològica
28 Fideuà de verdures pasta s/gluten ³ Tofu guisat al curry Pa s/gluten i lacti artesà ⁷	29 Sopa vegetal amb pasta s/gluten Truita a la francesa ³ Patata al vapor Pa s/gluten i fruita ecològica	30 Cigrons estofats amb verdures (ceba, pebrot, carbassó) Bròquil amb patates Enciam ecològic i cogombre Pa s/gluten i fruita ecològica		

- ✓ Tots els plats són cuinats amb oli d'oliva; pels fregits s'utilitza oli de girasol alt oleic.
- ✓ En les cremes tenen l'opció d'afegir crostons
- ✓ En les pastes s'ofereix formatge ratllat
- ✓ Dos cops a la setmana es serveix pa integral

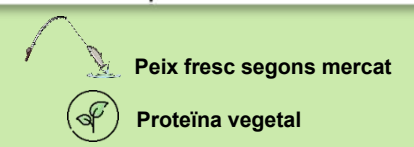
Els nostres menús inclouen llegums, pasta, verdures, i fruites ecològiques



Aquest mes la fruita que es servirà de postre serà:
Poma, pera, pruna, taronja, mandarina, platan

Els iogurts seran del Bages

- Al·lèrgens : reglament europeu 1169/2011 d'al·lèrgies i intoleràncies
- 1 GLUTEN
 - 2 CRUSTACIS
 - 3 OUS
 - 4 PEIX
 - 5 CACAUETS
 - 6 SOJA
 - 7 LLET
 - 8 FRUITS DE CLOSCA
 - 9 API
 - 10 MOSTASSA
 - 11 SÈSAM
 - 12 SULFITS
 - 13 TRAMUSSOS
 - 14 MOL-LUSC



El menú s'ha elaborat seguint les recomenacions de la Agència de Salut Pública de Catalunya



ESCOLA SANT FELIP NERI



NOVEMBRE 2022

SUGGERIMENTS DE SOPAR

dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres
	1 FESTIU	2 Verdura amb patates Pit de gall dindi a la planxa Pa i fruita	3 Sopa de pasta Lluç al forn amb llit de ceba i patata Pa i fruita	4 Pizza al gust Fruita
7 Crema de verdures Cuixa de pollastre al forn amb espècies Pa i fruita	8 Sopa de verdures amb pasta Salsitxes de porc a la planxa Pa i fruita	9 Espirals amb formatge ratllat Bacallà arrebossat Pa i fruita	10 Verdura amb patates Trita de formatge Pa i fruita	11 Pita amb verdura saltejada, falafel i patates fregides
14 Verdura amb patates Pit de gall dindi a la planxa Pa i fruita	15 Sopa d'au d'arròs Dorada al forn amb llit de tomàquet i orenga Pa i fruita	16 Estofat de lleties amb verdura, patata i costelles	17 Espaguetis amb tomàquet i carn picada de vedella amb formatge ratllat Pa i fruita	18 Trita de patates i ceba amb pa amb tomàquet Fruita
21 Crema de verdures Llom a la planxa Pa i fruita	22 Sopa de carn d'olla amb pasta Pit de gall dindi arrebossat Pa i fruita	23 Arròs amb tomàquet Pit de pollastre a la planxa Pa i fruita	24 Macarrons amb verdures saltejades Lluç a la planxa amb fines herbes Pa i fruita	25 Hamburguesa de pollastre amb tires de moniato i patata al forn Pa i fruita
28 Sopa minestrone vegetal Broqueta de pit de gall dindi amb verdura Pa i fruita	29 Verdura amb patates Llom a la planxa Pa i fruita	30 Crema de verdura Trita a la francesa Pa i fruita		

- ✓ Tots els plats són cuinats amb oli d'oliva; pels fregits s'utilitza oli de girasol alt oleic.
- ✓ En les cremes tenen l'opció d'afegir crostons
- ✓ En les pastes s'ofereix formatge ratllat
- ✓ Dos cops a la setmana es serveix pa integral

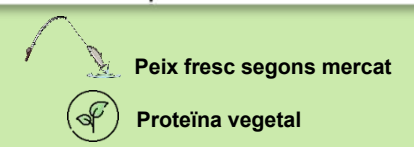
Els nostres menús inclouen llegums, pasta, verdures, i fruites ecològiques



Aquest mes la fruita que es servirà de postre serà:
Poma, pera, pruna, taronja, mandarina, platan

Els iogurts seran del Bages

- Al·lèrgens : reglament europeu 1169/2011 d'al·lèrgies i intoleràncies
- 1 GLUTEN
 - 2 CRUSTACIS
 - 3 OUS
 - 4 PEIX
 - 5 CACAUETS
 - 6 SOJA
 - 7 LLET
 - 8 FRUITS DE CLOSCA
 - 9 API
 - 10 MOSTASSA
 - 11 SÈSAM
 - 12 SULFITS
 - 13 TRAMUSSOS
 - 14 MOL-LUSC



El menú s'ha elaborat seguint les recomenacions de la Agència de Salut Pública de Catalunya