ESCOLA BRESSOL MONTSANT

Desembre 2025

CMCER00001: NO PORC

INFANTIL / DINAR / MENU LLAR

Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
1 Cal. 740 H.C. 95 Lip. 37 P. 13 ARRÒS AMB HORTALISSES FILET D"ABADEJO ARREBOSSAT • ENCIAM I TOMAQUET FRUITA DEL TEMPS PA	**2** Cal. 565 H.C. 81 Lip. 15 P. 32 LLACETS AMB OLIVES NEGRES, ALFÀBREGA I TOMÀQUET LLUÇ AL FORN AMB VERDURES FRUITA DEL TEMPS PA	**3** Cal. 572 H.C. 97 Lip. 13 P. 23 MINESTRA DE VERDURES FESOLS AMB AMB PEBROT I PASTANAGA FRUITA DEL TEMPS PA	**4** Cal. 415 H.C. 44 Lip. 13 P. 29 COLIFLOR AMB PATATA PERNILETS DE POLLASTRE AL FORN AMB CANYELLA • ENCIAM I PASTANAGA IOGURT NATURAL PA	**5** Cal. 1671 H.C. 102 Lip. 71 P. 160 SOPA I CARN D"OLLA FRUITA DEL TEMPS PA
	9 Cal. 451 H.C. 57 Lip. 14 P. 25 BAJOQUES AMB PATATA PERNILETS DE POLLASTRE AL FORN AMB CANYELLA • AMB SAMFAINA FRUITA DEL TEMPS PA	**10** Cal. 546 H.C. 91 Lip. 12 P. 23 BRÒQUIL AMB PATATES CIGRONS AMB VERDURA FRUITA DEL TEMPS PA	**11** Cal. 623 H.C. 69 Lip. 33 P. 15 ESPIRALS AMB VERDURA TRUITA FRANCESA • ENCIAM I OLIVES FRUITA DEL TEMPS PA	**12** Cal. 632 H.C. 94 Lip. 22 P. 17 ARRÒS AMB TOMÀQUET CROQUETES DE BACALLA • ENCIAM Y SOJA GERMINADA FRUITA DEL TEMPS PA
15 Cal. 502 H.C. 82 Lip. 13 P. 17 CREMA DE CARBASSA ESTOFAT DE POLLASTRE AMB VERDURES • ARRÒS BLANC GUARNICIÓ FRUITA DEL TEMPS PA	**16** Cal. 814 H.C. 73 Lip. 39 P. 45 MACARRONS AMB TOMÀQUET FOGONER A LA PLANXA • CEBA I PEBROT VERD FRUITA DEL TEMPS PA	**17** Cal. 500 H.C. 84 Lip. 12 P. 20 BAJOQUES AMB PATATA LLENTIES GUISADES FRUITA DEL TEMPS PA	**18** Cal. 683 H.C. 88 Lip. 30 P. 16 ARRÒS AMB HORTALISSES TRUITA DE PATATA AMB CEBA • ENCIAM I BLAT DE MORO IOGURT NATURAL PA	**19** Cal. 505 H.C. 77 Lip. 10 P. 30 SOPA DE VERDURA AMB PASTA POLLASTRE ROSTIT AMB PRUNES FRUITA DEL TEMPS PA
22 Cal. 428 H.C. 42 Lip. 17 P. 28 BRÒQUIL AMB PATATES CUIXA DE POLLASTRE AL FORN • CEBA I PEBROT VERD IOGURT NATURAL PA	**23** Cal. 691 H.C. 66 Lip. 39 P. 21 LLENTIES AMB PORRO I CARBASSA TRUITA FRANCESA • PASTANAGA RATLLADA GUARNICIÓ FRUITA DEL TEMPS PA			
29 Cal. 497 H.C. 55 Lip. 24 P. 15 PURE DE VERDURES TRUITA DE CARBASSÓ • TOMÀQUET AL FORN IOGURT NATURAL PA	**30** Cal. 581 H.C. 93 Lip. 17 P. 18 ESPAGUETIS AMB XAMPINYONS HAMBURGUESA COLIFLOR I FORMATGE • CEBA CONFITADA FRUITA DEL TEMPS PA			

El nostre menú es basa en la cuina mediterrània, casolana i de qualitat. Les dietes estan el·laborades pel nostre equip de dietistes col·legiades. El plat subratllat és l'alternatiu al menú basal. Contacte: c.molina.cuinagestio@ausolan.com

18/11/2025 15.23.00