Ausolan.

Novembre 2026

CBASAL: BASAL

INFANTIL / DINAR / MENU LLAR

ESCOLA BRESSOL MONTSANT

Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
2 Cal. 701 H.C. 65 Lip. 39 P. 26 COLIFLOR AMB PATATA MANDONGUILLES DE VEDELLA A LA JARDINERA FRUITA DEL TEMPS PA	**3** Cal. 697 H.C. 83 Lip. 30 P. 26 LLENTIES AMB PORRO I CARBASSA TASTETS DE BRÒQUIL I FORMATGE • ENCIAM I TOMAQUET FRUITA DEL TEMPS PA INTEGRAL	**4** Cal. 538 H.C. 73 Lip. 15 P. 31 MACARRONS AMB TOMÀQUET BACALLA AL FORN • AMB SAMFAINA FRUITA DEL TEMPS PA	**5** Cal. 438 H.C. 64 Lip. 9 P. 28 CREMA DE PASTANAGA POLLASTRE A LA FARIGOLA • ENCIAM Y SOJA GERMINADA FRUITA DEL TEMPS PA	**6** Cal. 861 H.C. 85 Lip. 51 P. 14 ARRÒS AMB QUINOA I ENDAMAME TRUITA DE PATATA AMB CEBA • PEBROT VERD FRUITA DEL TEMPS PA INTEGRAL
9 Cal. 608 H.C. 89 Lip. 11 P. 42 BAJOQUES AMB PATATA ESTOFAT DE GALL DINDI • ARRÒS BLANC GUARNICIÓ FRUITA DEL TEMPS PA	**10** Cal. 1083 H.C. 156 Lip. 38 P. 31 CREMA DE CARBASSA COUS COUS AMB VERDURES I CIGRONS FRUITA DEL TEMPS PA INTEGRAL	**11** Cal. 527 H.C. 68 Lip. 16 P. 27 PAELLA DE VERDURES PERNILETS DE POLLASTRE AL FORN AMB CANYELLA • PASTANAGA RATLLADA GUARNICIÓ IOGURT NATURAL PA	**12** Cal. 785 H.C. 90 Lip. 36 P. 28 FESOLS AMB VERDURES TRUITA FRANCESA • ENCIAM I PEBROT FRUITA DEL TEMPS PA	**13** Cal. 714 H.C. 92 Lip. 23 P. 40 LLACETS AMB OLIVES NEGRES, ALFÀBREGA I TOMÀQUET LLUÇ AL FORN AMB ALL I JULIVERT • PÈSOLS SALTATS FRUITA DEL TEMPS PA INTEGRAL
16 Cal. 487 H.C. 91 Lip. 8 P. 18 BRÒQUIL AMB PATATES MACARRONS BOLONYESA VEGETAL FRUITA DEL TEMPS PA	**17** Cal. 557 H.C. 64 Lip. 21 P. 28 SOPA D´AU AMB PASTA INTEGRAL HAMBURGUESA DE PORC I VEDELLA • CEBA CONFITADA IOGURT NATURAL PA INTEGRAL	**18** Cal. 568 H.C. 53 Lip. 34 P. 16 BAJOCA, PASTANAGA I PATATA TRUITA DE FORMATGE • ENCIAM I OLIVES FRUITA DEL TEMPS PA	**19** Cal. 680 H.C. 83 Lip. 23 P. 39 CIGRONS AMB CARBASSÓ LLUÇ AMB SALSA DE LLIMONA • AMB PATATA PANADERA FRUITA DEL TEMPS PA	**20** Cal. 537 H.C. 76 Lip. 16 P. 27 ARRÒS AMB XAMPINYONS POLLASTRE A LA FARIGOLA • ENCIAM I PASTANAGA IOGURT NATURAL PA INTEGRAL
23 Cal. 513 H.C. 98 Lip. 5 P. 23 PURE DE PORRO I POMA LLENTIES AMB QUINOA FRUITA DEL TEMPS PA	**24** Cal. 480 H.C. 78 Lip. 8 P. 29 ESPIRALS AMB VERDURA LLUÇ A LA BISCAÏNA FRUITA DEL TEMPS PA INTEGRAL	**25** Cal. 545 H.C. 69 Lip. 15 P. 35 PATATES ESTOFADES AMB VERDURES CUIXA DE POLLASTRE AL FORN • ENCIAM Y SOJA GERMINADA IOGURT NATURAL PA	**26** Cal. 673 H.C. 114 Lip. 12 P. 32 ARRÒS AMB TOMÀQUET LLOM ROSTIT • SALSA DE POMA I CEBA FRUITA DEL TEMPS PA	**27** Cal. 609 H.C. 86 Lip. 21 P. 21 FESOLS AMB AMB PEBROT I PASTANAGA TRUITA DE CARBASSÓ • ENCIAM I TOMAQUET FRUITA DEL TEMPS PA INTEGRAL
30 Cal. 2028 H.C. 131 Lip. 111 P. 128 SOPA I CARN D"OLLA 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

21/10/2026 16.57.05