ESCOLA BRESSOL MONTSANT

Novembre 2025

COV00001: OVOLACTEOVEGETARIANA

INFANTIL / DINAR / MENU LLAR

Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
3 Cal. 585 H.C. 88 Lip. 23 P. 11 ARRÒS AMB XAMPINYONS BAJOCA AMB ALL • CEBA CONFITADA FRUITA DEL TEMPS PA	**4** Cal. 619 H.C. 93 Lip. 20 P. 22 SOPA DE VERDURA AMB PASTA PÈSOLS SALTEJATS • SALSA DE TOMÀQUET FRUITA DEL TEMPS PA	**5** Cal. 611 H.C. 88 Lip. 21 P. 21 COL AMB PATATA LLENTIES GUISADES FRUITA DEL TEMPS PA	**6** Cal. 1226 H.C. 143 Lip. 56 P. 37 FESOLS AMB VERDURES VARETA DE VERDURA • ENCIAM I COGOMBRE IOGURT NATURAL PA	**7** Cal. 551 H.C. 74 Lip. 22 P. 18 ESPIRALS AMB VERDURA TRUITA DE FORMATGE • ENCIAM I BLAT DE MORO FRUITA DEL TEMPS PA
10 Cal. 604 H.C. 101 Lip. 17 P. 16 CREMA DE PASTANAGA MACARRONS BOLONYESA VEGETAL FRUITA DEL TEMPS PA	**11** Cal. 660 H.C. 89 Lip. 25 P. 23 ARRÒS AMB TOMÀQUET PÈSOLS SALTEJATS • CEBA CONFITADA IOGURT NATURAL PA	**12** Cal. 679 H.C. 76 Lip. 33 P. 21 LLENTIES AMB PORRO I CARBASSA TRUITA DE CARBASSÓ • ENCIAM I OLIVES FRUITA DEL TEMPS PA	**13** Cal. 907 H.C. 127 Lip. 34 P. 22 COLIFLOR AMB PATATA COUS COUS AMB VERDURES FRUITA DEL TEMPS PA	**14** Cal. 1025 H.C. 141 Lip. 42 P. 21 SOPA DE VERDURA AMB PASTA VARETA DE VERDURA • PASTANAGA RATLLADA GUARNICIÓ 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

10/10/2025 11.14.16