L'AVET

ESCOLA L'AVET

NOVEMBRE 2026

MENÚ BASAL



core RESTAURACIÓ

dilluns	dimarts	Dimecres	dijous	divendres
2 FESTIU	**Macarrons ecològics** amb carbonara vegetal de xampinyons[1,7] 3 Lluç al forn amb all i julivert[4] **Enciam ecològic** i olives Pa[1] i **fruita ecològica**	4 Mongeta verda i patata Estofat de gall dindi Pa[1] i **fruita ecològica**	5 Crema de verdures Hamburguesa **vedella ecològica** **Enciam ecològic** i pastanaga Pa[1] i **fruita ecològica**	6 Arròs amb sofregit de verdures i tomàquet Pollastre a l'ast **Enciam ecològic** i brots de soja[6] Pa[1] i làctic artesà[7]
9 Llenties amb verdures Truita de patates[3] **Enciam ecològic** i tomàquet Pa[1] i **fruita ecològica**	10 Sopa de l'àvia[1,3,9] Carn magra de porc amb xampinyons i verdures Pa[1] i fruita	Arròs amb salsa de tomàquet 11 **Peix fresc de llotja**[4] **Enciam ecològic** i olives Pa[1] i **fruita ecològica**	12 Crema de pastanaga Macarrons amb soja vegetal[1,3,6] Pa[1] i fruita	13 Bledes amb patates Pit de pollastre empanat[1,3,7] **Enciam ecològic** i espàrrecs Pa[1] i làctic artesà[7]
16 Patates estofades Bacallà al forn amb salsa de xampinyons[4] **Enciam ecològic** i pastanaga Pa[1] i **fruita ecològica**	17 Macarrons amb salsa bolonyesa[1,3] Truita de formatge[3,7] Enciam i olives Pa[1] i **fruita ecològica**	**Cigrons ecològics** amb verdures 18 Pollastre al forn **Enciam ecològic** i tomàquet Pa[1] i fruita	19 Trinxat de col i patata Botifarra de porc amb tomàquet al forn[12] Pa[1] i fruita	20 Arròs tres delícies[3] Estofat de vedella amb pastanaga i patates Pa[1] i i làctic artesà[7]
23 Fideuà [1,3,4] Croquetes de carn d'olla[1,3,7] Pa[1] i **fruita ecològica**	24 Sopa de l'àvia[1,3,9] LLuç al forn amb espècies[4] Patata al vapor Pa[1] i **fruita ecològica**	Pèsols amb ou i pernil dolç[3] 25 Daus de pollastre amb verdures **Enciam ecològic** i cogombre Pa[1] i **fruita ecològica**	26 Crema de carabassa Gall d'indi estofat Pa[1] i **fruita ecològica**	27 Arròs amb salsa napolitana Truita de patates[3] **Enciam ecològic** i olives Pa[1] i làctic artesà[7]
30 Patata i bròquil Hamburguesa **vedella ecològica** amb xips Pa[1] i **fruita ecològica**				

BERENARS

dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres
Fruita i pa	Pa amb formatge	Pa amb gall d'indi	Pa i iogurt	Fruita i pa

- ✓ Tots els àpats 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

ECO

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

Els iogurts serán 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

Proteïna vegetal

Peix fresc segons mercat

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

L'AVET

ESCOLA BRESSOL L'AVET

NOVEMBRE 2026

MENÚ BASAL



core RESTAURACIÓ

dilluns	dimarts	Dimecres	dijous	divendres
2 FESTIU	**Macarrons ecològics** amb carbonara vegetal de xampinyons[1,7] 3 Lluç al forn amb all i julivert[4] Pa[1] i **fruita ecològica**	4 Mongeta verda i patata Estofat de gall dindi Pa[1] i **fruita ecològica**	5 Crema de verdures Hamburguesa **vedella ecològica** Pa[1] i **fruita ecològica**	6 Arròs amb sofregit de verdures i tomàquet Pollastre a l'ast Pa[1] i làctic artesà[7]
9 Llenties amb verdures Truita de patates[3] Pa[1] i **fruita ecològica**	10 Sopa de l'àvia[1,3,9] Gall d'indi amb xampinyons i verdures Pa[1] i fruita	Arròs amb salsa de tomàquet **Peix fresc de llotja**[4] 11 Pa[1] i **fruita ecològica**	12 Crema de pastanaga Macarrons amb soja vegetal[1,3,6] Pa[1] i fruita	13 Bledes amb patates Pit de pollastre empanat[1,3,7] Pa[1] i làctic artesà[7]
16 Patates estofades Bacallà al forn[4] Pa[1] i **fruita ecològica**	17 Macarrons amb salsa bolonyesa[1,3] Truita de formatge[3,7] Pa[1] i **fruita ecològica**	18 **Cigrons ecològics** amb verdures Pollastre al forn Pa[1] i fruita	19 Trinxat de col i patata Salsitxes de pollastre Pa[1] i fruita	20 Arròs tres delícies[3] Estofat de vedella amb pastanaga i patates Pa[1] i làctic artesà[7]
23 Fideuà [1,3,4] Croquetes de pollastre[1,3,7] Pa[1] i **fruita ecològica**	24 Sopa de l'àvia[1,3,9] LLuç al forn amb espècies[4] Patata al vapor Pa[1] i **fruita ecològica**	Pèsols amb ou i pernil dolç[3] 25 Daus de pollastre amb verdures Pa[1] i **fruita ecològica**	26 Crema de carabassa Gall d'indi estofat Pa[1] i **fruita ecològica**	27 Arròs amb salsa napolitana Truita de patates[3] Pa[1] i làctic artesà[7]
30 Patata i bròquil Hamburguesa **vedella ecològica** Pa[1] i **fruita ecològica**				

BERENARS

dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres
Fruita i pa	Pa amb formatge	Pa amb gall d'indi	Pa i iogurt	Fruita i pa

- ✓ Tots els àpats 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

ECO

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

Els iogurts serán 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

Proteïna vegetal

Peix fresc segons mercat

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