ESCOLA BRESSOL MARGALLÓ

Novembre 2026

CMCAR00001: NO CARN

INFANTIL / DINAR / MENU LLAR

Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
2 Cal. 555 H.C. 72 Lip. 21 P. 21 COLIFLOR AMB PATATA MANDONGUILLES DE SOJA SALSA DE VERDURES 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. 642 H.C. 83 Lip. 20 P. 33 CREMA DE PASTANAGA LLUÇ A LA ROMANA • 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. 487 H.C. 82 Lip. 7 P. 29 BAJOQUES AMB PATATA LLUÇ AL FORN AMB VERDURES • 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. 583 H.C. 78 Lip. 22 P. 21 PAELLA DE VERDURES HAMBURGUESA DE SOJA • 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. 550 H.C. 81 Lip. 17 P. 21 SOPA DE VERDURA AMB PASTA HAMBURGUESA COLIFLOR I FORMATGE • 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. 604 H.C. 88 Lip. 22 P. 16 ARRÒS AMB XAMPINYONS TRUITA DE CARBASSÓ • 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. 627 H.C. 71 Lip. 26 P. 28 PATATES ESTOFADES AMB VERDURES TRUITA DE FORMATGE • ENCIAM Y SOJA GERMINADA IOGURT NATURAL PA	**26** Cal. 629 H.C. 114 Lip. 8 P. 32 ARRÒS AMB TOMÀQUET LLUÇ AL FORN AMB ALL I JULIVERT • 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. 686 H.C. 87 Lip. 26 P. 28 CIGRONS AMB VERDURA MANDONGUILLES DE SOJA SALSA DE TOMÀQUET 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

20/10/2026 10.17.14