



ESCOLA MARE DE DÉU DE LA SOLETAT DE SANT ANDREU

BASAL



Divendres 1

FESTIU TOTS SANTS

| | | | | |
|--|---|--|--|--|
| <p>Dilluns 4</p> <p>FESTIU DE LLIURE DISPOSICIÓ</p> | <p>Dimarts 5</p> <p>Fideuà marinera Truita de patates amb amanida (enciam, pastanaga i olives) Fruita del temps</p> <p>.....</p> <p>Sopa de galets Sardines al forn amb all i julivert i tomàquet forn logurt amb ametlles</p> | <p>Dimecres 6</p> <p>Puré de carbassó Mandonguilles mixtes amb sofregit de tomàquet i timbal d'arròs Fruita del temps</p> <p>.....</p> <p>Crema de remolatxa Gall dindi arrebossat amb espàrrecs verds logurt</p> | <p>Dijous 7</p> <p>Cigrons saltats amb bacó Pollastre a la farigola al forn amb xips d'albergínia Fruita del temps</p> <p>.....</p> <p>Sopa d'api i poma Daus de vedella saltats amb verdures logurt</p> | <p>Divendres 8</p> <p>Arròs a la cassola amb verdures (carbassó i carbassa) Perca al forn amb amanida (tomàquet, cogombre i blat de moro) Quallada cassolana</p> <p>.....</p> <p>Hamburguesa vegetal amb pa de sésam, enciam, tomàquet, ceba caramelitzada i formatge Macedònia de fruita</p> |
| <p>Dilluns 11</p> <p>Crema de verdures de temporada amb crostons Canelons amb salsa de xampinyons Fruita del temps</p> <p>.....</p> <p>Bledes saltades amb alls i panses Llom saltat amb verdures logurt</p> | <p>Dimarts 12</p> <p>Llenties estofades amb vegetals (carbassó i pastanaga) Truita de tonyina amb amanida (enciam, tomàquet i pipes de girasol) Fruita del temps</p> <p>.....</p> <p>Sopa de tomàquet Wok de pollastre amb pebrots logurt</p> | <p>Dimecres 13</p> <p>Mongeta tendra amb patata Ragú de vedella (estofada amb pèsols i pastanaga) Fruita del temps</p> <p>.....</p> <p>Crema de carbassa i taronja Bacallà al pilpil amb piperrada logurt amb anous</p> | <p>Dijous 14</p> <p>Sopa de fideus Lluç arrebossat amb amanida (enciam, pastanaga i olives) logurt</p> <p>.....</p> <p>Bròquil gratinat Ous trencats amb pernil serrà i patates Rodanxes de taronja amb canyella</p> | <p>Divendres 15</p> <p>Rissoto de porro i carbassa Pollastre rostit amb amanida (tomàquet, cogombre i blat de moro) Fruita del temps</p> <p>.....</p> <p>Crema de carbassó Panini de tonyina i bacó logurt</p> |
| <p>Dilluns 18</p> <p>Macarrons a la bolonyesa (carn picada mixta de porc i vedella, tomàquet i formatge) Truita de carbassó amb amanida (enciam romana, tomàquet i blat de moro) Fruita del temps</p> <p>.....</p> <p>Sopa juliana Xuletetes de gall dindi planxa amb xampinyons logurt</p> | <p>Dimarts 19</p> <p>Crema de pèsols Llom amb suau salsa de curry i cuscus saltat Fruita del temps</p> <p>.....</p> <p>Carxofes saltades amb pernil Llenguado planxa amb amanida logurt amb avellanes</p> | <p>Dimecres 20</p> <p>Coliflor amb patata Gall dindi al forn amb amanida (tomàquet, cogombre i blat de moro) Fruita del temps</p> <p>.....</p> <p>Amanida de tomàquet, mozzarella i alfàbrega Truita de bacallà amb albergínia arrebossada logurt</p> | <p>Dijous 21</p> <p>Cigrons amb espinacs Hamburguesa de salmó amb amanida (enciam, pastanaga i olives) Fruita del temps</p> <p>.....</p> <p>Crema de pastanaga Rodó de vedella amb verdures Carpaccio de pinça i kiwi</p> | <p>Divendres 22</p> <p>JORNADA GASTRONÒMICA HINDU</p> <p>Arròs al curry Pollastre Tikka Massala Gulab Jamun (Bunyols en almívar)</p> <p>.....</p> <p>Sopa de fideus Biquini de pernil dolç i formatge logurt amb fruites del bosc</p> |
| <p>Dilluns 25</p> <p>Llenties estofades amb magra de porc Ous a la aurora (amb beixamel, base de patata i tomàquet) Fruita del temps</p> <p>.....</p> <p>Puré de porros Contraçuixa de gall dindi planxa amb tomàquet Sopa de iogurt amb kiwi</p> | <p>Dimarts 26</p> <p>Trinxat de la Cerdanya (saltat de col, patata i bacó) Hamburguesa mixta amb amanida de tomàquet i formatge fresc Fruita del temps</p> <p>.....</p> <p>Hummus amb bastonets Perca al forn amb llit de patata i ceba logurt</p> | <p>Dimecres 27</p> <p>Crema de xampinyons Wok de pollastre, pebrots i ceba amb amanida (enciam, tomàquet i pipes de girasol) Fruita del temps</p> <p>.....</p> <p>Quinoa amb gambes Truita paisana amb verdures Quèfir</p> | <p>Dijous 28</p> <p>Arròs amb salsa de tomàquet Peix fresc segons mercat a la marinera amb amanida (enciam, pastanaga i olives) Flam/ Natilles</p> <p>.....</p> <p>Mix de verdures al curry Llom a la planxa amb carxofes arrebossades Broqueta de fruita</p> | <p>Divendres 29</p> <p>Escudella amb galets Carn d'olla (pollastre, pastanaga, cigrons, col i patata) Fruita del temps</p> <p>.....</p> <p>Crema d'espàrrecs Sandvitx de salmó fumat i philadelphia logurt</p> |

A principis de novembre, el teu foc encén

Cauen les fulles seques, els arbres es despullen i el sol perd la força.

S'acosta el fred i els dies són cada vegada més curts.

Oblidat ja l'estiu, la natura entra en un període de somni i cal abrigar-se.

Probablement et ve de gust un bon plat calent!

És hora de bolets, castanyes, moniatos, figues fresques i mel.

Les magranes també són abundants durant novembre i sovint les mandarines acompanyaran les nostres postres.

Als Estats Units, la festa de Tots Sants es diu "Halloween".

Són molts els costums que es comparteixen, per exemple, històries de por, fogueres, imatges d'éssers del més enllà, decoració amb carbasses, ... és una espècie de carnaval temàtic.