



ESCOLA MARE DE DÉU DE LA SOLETAT DE
SANT ANDREU
**SENSE TOMÀQUET, FRUITS SECS,
LLENTIES, BLAT DE MORO,
PRESSEC, MADUIXES, PINYA,
ALBERCOC NI FIGA**



Divendres 1

**FESTIU
TOTS
SANTS**

<p>Dilluns 4</p> <p>FESTIU DE LLIURE DISPOSICIÓ</p>	<p>Dimarts 5</p> <p>(*) Pasta bullida amb oli i orenga Truita de patates amb amanida (enciam, pastanaga i olives) (*) Fruita del temps permesa</p>	<p>Dimecres 6</p> <p>Puré de carbassó (*) Mandonguilles mixtes amb timbal d'arròs (sense tomàquet) (*) Fruita del temps permesa</p>	<p>Dijous 7</p> <p>(*) Cigrons saltats amb bacó (sense tomàquet) Pollastre a la farigola al forn amb xips d'albergínia (*) Fruita del temps permesa</p>	<p>Divendres 8</p> <p>(*) Arròs bullit (*) Perca al forn amb amanida (enciam i cogombre) Quallada cassolana</p>
<p>Dilluns 11</p> <p>(*) Crema de verdures de temporada (sense crostons) (*) Llom al forn amb patates i xampinyons (*) Fruita del temps permesa</p>	<p>Dimarts 12</p> <p>(*) Pasta blanca saltada amb vegetals (carbassó i pastanaga) (*) Truita de tonyina amb amanida (enciam i cogombre) (*) Fruita del temps permesa</p>	<p>Dimecres 13</p> <p>Mongeta tendra amb patata (*) Vedella bullida amb pèsols i pastanaga (sense tomàquet) (*) Fruita del temps permesa</p>	<p>Dijous 14</p> <p>Sopa de fideus Lluç arrebossat amb amanida (enciam, pastanaga i olives) (*) logurt (no maduixa)</p>	<p>Divendres 15</p> <p>Rissoto de porro i carbassa (*) Pollastre rostit amb amanida (enciam i cogombre) (*) Fruita del temps permesa</p>
<p>Dilluns 18</p> <p>(*) Macarrons blancs amb carn picada mixta de porc i vedella i formatge (*) Truita de carbassó amb amanida (enciam romana i olives) (*) Fruita del temps permesa</p>	<p>Dimarts 19</p> <p>Crema de pèsols Llom amb suau salsa de curry i cuscus saltat (*) Fruita del temps permesa</p>	<p>Dimecres 20</p> <p>Coliflor amb patata (*) Gall dindi al forn amb amanida (enciam i cogombre) (*) Fruita del temps permesa</p>	<p>Dijous 21</p> <p>(*) Cigrons bullits amb espinacs (sense tomàquet) (*) Salmó al forn amb amanida (enciam, pastanaga i olives) (*) Fruita del temps permesa</p>	<p>Divendres 22</p> <p>JORNADA GASTRONÒMICA HINDÚ (*) Arròs blanc al curry (sense tomàquet) (*) Pollastre al forn amb patates (*) logurt (no maduixa)</p>
<p>Dilluns 25</p> <p>(*) Arròs blanc amb magra de porc (*) Ous a la aurora (amb beixamel i base de patata)(sense tomàquet) (*) Fruita del temps permesa</p>	<p>Dimarts 26</p> <p>Trinxat de la Cerdanya (saltat de col, patata i bacó) (*) Hamburguesa mixta amb formatge fresc (*) Fruita del temps permesa</p>	<p>Dimecres 27</p> <p>(*) Crema de porros i xampinyons naturals (*) Wok de pollastre, pebrots i ceba amb amanida (enciam i cogombre) (*) Fruita del temps permesa</p>	<p>Dijous 28</p> <p>(*) Arròs blanc amb oli i orenga (*) Peix fresc segons mercat al forn amb amanida (enciam, pastanaga i olives) Flam/ Natilles</p>	<p>Divendres 29</p> <p>Escudella amb galets Carn d'olla (pollastre, pastanaga, cigrons, col i patata) (*) Fruita del temps permesa</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.