Grup Barnalleure
Serveis Integrals de Lleure

IES NARCIS MONTURIOL
Menú basal - Novembre 2026

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
2 Coliflor amb patata Pollastre rostit amb ceba i moniato Fruita del temps	3 --	4 Cigrons estofats Truita de patata amb enciam i olives Iogurt natural	5 --	6 --
9 Arròs amb carxofa i verdures Pernilets de pollastre amb salsa poma Fruita del temps	10 --	11 Pasta a la siciliana Maires fresques enfarinades amb enciam i pastanaga ratllada Fruita del temps	12 --	13 --
16 Paella de verdures Truita de carbassó amb enciam i olives Fruita del temps	17 --	18 Bròquil amb patata Estofat de vedella amb pèsols i pastanaga Iogurt natural	19 --	20 --
23 Crema de verdures i llenties Fideuà de verdures Fruita del temps	24 --	25 Estofat de cigrons amb carbassa Salsitxes de pollastre amb i enciam amb olives Fruita del temps	26 --	27 --
30 Sopa minestrone i pasta Mandongulles de peix amb patates d'au Fruita del temps				

Menús revisats per dietista/nutricionista col·legiada núm.CAT001115.El/la responsable del menjador disposa de les fitxes tècniques per a qualsevol consulta per part de les famílies i en especial als infants que presentin al·lèrgies. La cuina es reserva el dret a fer canvis per a la seva millor organització

Els nostres proveïdors són de proximitat i serveixen productes de màxima qualitat. Ens basem amb les guies d'alimentació saludables de la Generalitat de Catalunya. Utilitzem oli d'oliva verge per amanir i oli de girasol altooleic per fregir. Servim pa integral 3 dies a la setmana. Utilitzem sal iodada en totes les preparacions.