Luis Vives desde 1959 colegio

| Menú de 9 de novembre a 13 de novembre de 2026 | |
|---|---|
| Dilluns | Arròs tres delícies (2, 3, 4, 6, 14)<br>Truita de patata amb ensalada de lletuga i tomàtiga (3)<br>Fruita del temps |
| | Suggeriment sopar: Sopa. Peix arrebossat amb bròquil. Fruita |
| Dimarts | Ensalada de pollastre y pinya<br>Pasta integral a la bolonyesa de soja texturada (1, 3, 6, 10)<br>Fruita del temps |
| | Suggeriment sopar: Hamburguesa amb patata i colflori gratinada. Fruita |
| Dimecres | Crema de llenties vermelles amb llet de coco (1)<br>Pollastre teriyaki amb arròs basmati (6)<br>Fruita del temps |
| | Suggeriment sopar: Remenat d'ou amb pernil i minestra. Fruita |
| Dijous | Sopa de fideus (1, 3, 6, 10)<br>Calamar a la romana amb ensalada de lletuga i pastanaga (1, 2, 3, 4, 6)<br>Fruita del temps |
| | Suggeriment sopar: Aletes de pollastre amb panotxa de blat de les índies i verdures. Fruita |
| Divendres | Mongetes estofades<br>Llom de vedella rostida en salsa amb puré de patata<br>Iogurt (7) |
| | Suggeriment sopar: Bacallà amb arròs i samfaina. Fruita |
| Els recordam que la nostra cuina és casolana i de mercat. Els possibles canvis que hi pugui haver en el menú seran a conseqüència de la manca de productes en el mercat. | |

| Menú de 9 de noviembre a 13 de noviembre de 2026 | |
|---|---|
| Lunes | Arroz tres delicias (2, 3, 4, 6, 14)<br>Tortilla de patata con ensalada de lechuga y tomate (3)<br>Fruta del tiempo |
| | Sugerencia cena: Sopa. Pescado rebozado con brócoli. Fruta |
| Martes | Ensalada de pollo y piña<br>Pasta integral a la boloñesa de soja texturizada (1, 3, 6, 10)<br>Fruta del tiempo |
| | Sugerencia cena: Hamburguesa con patata y coliflor gratinada. Fruta |
| Miércoles | Crema de lentejas rojas con leche de coco (1)<br>Pollo teriyaki con arroz basmati (6)<br>Fruta del tiempo |
| | Sugerencia cena: Revuelto de huevo con jamón y menestra. Fruta |
| Jueves | Sopa de fideos (1, 3, 6, 10)<br>Calamar a la romana con ensalada de lechuga y zanahoria (1, 2, 3, 4, 6)<br>Fruta del tiempo |
| | Sugerencia cena: Alitas de pollo con mazorca de maíz y verduras. Fruta |
| Viernes | Alubias estofadas<br>Lomo de ternera asado en salsa con puré de patata<br>Yogur (7) |
| | Sugerencia cena: Bacalao con arroz y pisto. Fruta |
| Les recordamos que nuestra cocina es casera y de mercado. Los posibles cambios que pueda sufrir nuestro menú serán consecuencia de la falta de producto en el mercado. | |

| Menu from the 9th of November to the 13th of November 2026 | |
|---|---|
| Monday | Fried rice (2, 3, 4, 6, 14)<br>Omelette of potato with lettuce and tomato salad (3)<br>Fruit |
| | Dinner suggestions: Noodle soup. Battered fish with broccoli. Fruit |
| Tuesday | Chicken and pineapple salad<br>Bolognese style whole wheat with textured soy (1, 3, 6, 10)<br>Fruit |
| | Dinner suggestions: Burger with potato and cauliflower au gratin. Fruit |
| Wednesday | Cream of red lentil with coco milk (1)<br>Teriyaki chicken with basmati rice (6)<br>Fruit |
| | Dinner suggestions: Scrambled egg with ham and minestra. Fruit |
| Thursday | Noodle soup (1, 3, 6, 10)<br>Battered squid with lettuce and carrot salad (1, 2, 3, 4, 6)<br>Fruit |
| | Dinner suggestions: Chicken wings with corncob and vegetables. Fruit |
| Friday | Beans stew<br>Roast beef loin in sauce with mashed potato<br>Yogurt (7) |
| | Dinner suggestions: Codfish with rice and ratatouille. Fruit |
| We remind you that our cooking is homemade with fresh ingredients. Any possible changes will be due to the lack of the product in the market. | |

| ALÉRGENOS | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 1- Gluten | 2- Crustáceos | 3- Huevos | 4- Pescados | 5- Cacahuetes | 6- Soja | 7- Lácteos | 8- Frutos secos | 9- Apio | 10- Mostaza | 11- Sésamo | 12- Sulfitos | 13- Altramuces | 14- Moluscos |