

*Menú sense ou*



*Desembre 2015*

Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
	<b>1</b> Mongetes seques guisades amb ceba i pastanaga  Filet de lluç a l'orli (arrebossat sense ou i pa ratllat) i amanida d'enciam  logurt natural	<b>2</b> Pasta de colors amb crema  Pit de gall dindi al forn amb tomàquet amanit  Fruita del temps	<b>3</b> Sopa de brou de pollastre  Seitó fresc a l'andalusa (enfarinat i fregit) amb amanida d'enciam  (Filet de bacallà a escollir)  Fruita del temps	<b>4</b> Sant Nicolau  Crema de pastanaga  Pollastre al forn amb patates fregides  Fruita del temps
<b>7</b>  Festa	<b>8</b>  Festa	<b>9</b> Llenties guisades amb verdures  Filet de llenguado al forn i pastanaga ratllada  Fruita del temps	<b>10</b> Macarrons a la napolitana (amb salsa de tomàquet)  Hamburguesa de pollastre amb carbassó al forn  Fruita del temps	<b>11</b> Arròs amb xampinyons  Llom de porc arrebossat sense ou i amanida d'enciam  Fruita del temps
<b>14</b> Sopa de brou de peix  Bistec de vedella a la planxa i pastanaga ratllada  Fruita del temps	<b>15</b> Verdura (mongeta tendra) bullida amb patates  Salsitxes de porc al forn amb tomàquet amanit  logurt natural	<b>16</b> Espaguetis amb salsa verda (amb nous, alfàbrega i oli d'oliva)  Estofat de pollastre amb pinya i amanida d'enciam  Fruita del temps	<b>17</b> Arròs amb tomàquet  Filet de lluç al forn i amanida d'enciam  Fruita del temps	<b>18</b> Cigrons guisats amb espinacs  Tall rodó de vedella i amanida d'enciam  Fruita del temps
<b>21</b> Crema de verdures variades amb crostonets de pa torrat  Botifarra de porc al forn  Fruita del temps	<b>22</b> Sopa de galets de Nadal  Pollastre amb prunes i amanida variada  Torrons, galetes i polvorons (especials sense ou)			



- . El llegum, els macarrons i els espaguetis són de producció ecològica.
- . Un dia a la setmana mengem el pa integral.
- . Els plats entre parèntesi són específics per als/les alumnes d'Infantil.
- . Aquest menú pot ser modificat per causes imprevistes o de força major.
- . Els règims puntuals (astringents o laxants), s'han de demanar a la cuina abans de les 10 del matí (93 581 10 82)
- . Per a qualsevol consulta ens trobareu a l'Escola i/o al telèfon 93 58 10 82 de 9h a 11h.
- . Menú revisat per Lúdia Arumí Riera, Diplomada en Dietètica i Nutrició Humana, per a Educadors 4uatresl.