



Menú sense làctics **Desembre 2018**

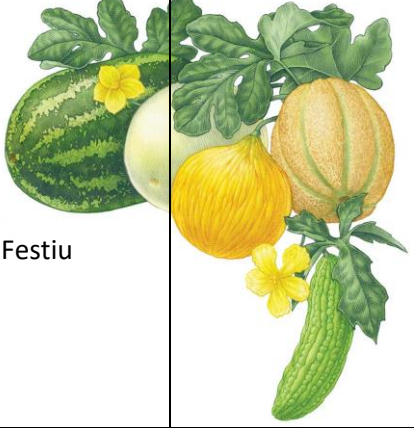
Dilluns

Dimarts

Dimecres

Dijous

Divendres

<p>3 Pasta de colors amb tomàquet</p> <p>Truita de pernil i amanida d'enciam</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>4 Arròs a l'hortolana (amb mongeta, bròquil, pastanaga)</p> <p>Calamars a l'andalusa i pastanaga ratllada</p> <p>logurt s/lactosa o soja</p>	<p>5 Sant Nicolau Crema de carbassa</p> <p>Mandonguilles (especials sense làctics) a la jardineria amb patates fregides</p> <p>Macedònia de fruita</p>	<p>6</p>  <p>Festiu</p>	<p>7 Festiu</p>
<p><i>I per sopar...</i> Sopa minestrone Lluç al forn amb llit de patata, ceba i llimona Fruita del temps</p>	<p><i>I per sopar...</i> Espinacs amb panses i pinyons Escalopa de vedella (sense ou) amb tomàquet al forn Fruita del temps</p>	<p><i>I per sopar...</i> Humus amb palets de pastanaga Pollastre a la brasa amb amanida verda Fruita del temps</p>		
<p>10 Macarrons napolitana (amb salsa de tomàquet)</p> <p>Truita d'espinacs amb amanida d'enciam</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>11 Cigrons amb verdures</p> <p>Filet de lluç al forn amb llit de patata i tomàquet</p> <p>logurt s/lactosa o soja</p>	<p>12 Verdura (mongeta tendra) bullida amb patates</p> <p>Pollastre arrebossat amb amanida de tomàquet</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>13 Sopa de brou de peix amb pasta</p> <p>Botifarra de porc al forn amb seques</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>14 Arròs amb samfaina (albergínia, carbassó, pebrot)</p> <p>Seitó fresc a l'andalusa i amanida d'enciam</p> <p>Fruita del temps</p>
<p><i>I per sopar...</i> Crema de verdures amb encenalls de pernil salat Pit de gall dindi a la planxa amb tomàquet amanit i olives Fruita del temps</p>	<p><i>I per sopar...</i> Sopa de brou de carn amb pasta Xai a la brasa amb espàrrecs verds a la planxa Fruita del temps</p>	<p><i>I per sopar...</i> PLAT ÚNIC: Pa amb tomàquet i embotit + amanida verda Poma al forn amb canyella</p>	<p><i>I per sopar...</i> Purè de patates gratinat Salmó a la planxa amb pebrot verd fregit Fruita del temps</p>	<p><i>I per sopar...</i> PLAT ÚNIC: Hamburguesa de seitan amb enciam, tomàquet i ceba fregida, pa d'hamburguesa Verdura en tempura Gelatina de fruites</p>
<p>17 Llenties guisades amb carbassó i pastanaga</p> <p>Bunyols de bacallà casolans i pastanaga ratllada</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>18 Arròs amb tomàquet</p> <p>Truita a les fines herbes amb pa amb tomàquet i pastanaga ratllada</p> <p>logurt s/lactosa o soja</p>	<p>19 Trinxat de col i patata</p> <p>Filet de lluç a la marinera (amb gambetes i calamar) i amanida d'enciam</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>20 Crema de verdures amb crostonets de pa torrat</p> <p>Fideus a la cassola (amb carn i verdures) i amanida d'enciam</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>21 Sopa de galets</p> <p>Pollastre al forn amb prunes i amanida variada</p> <p>Torrans, galetes i polvorons (especials sense làctics)</p>
<p><i>I per sopar...</i> Sopa de ceba Llonzes de porc a la planxa amb brots tendres Fruita del temps</p>	<p><i>I per sopar...</i> Crema de carbassa Pit de pollastre empanat amb tomàquet amanit Fruita del temps</p>	<p><i>I per sopar...</i> Sopa de brou vegetal amb verdura a juliana Costelles de porc amb all i julivert i patata al forn Fruita del temps</p>	<p><i>I per sopar...</i> Pèsols saltejats amb ceba i bacon Sípia a la planxa amb rodanxes de tomàquet amb orenga a la planxa Broqueta de plàtan i pinya natural</p>	<p><i>I per sopar...</i> PLAT ÚNIC: Pizza casolana amb ingredients al gust Batut de fruites</p>

- Els règims puntuals (astringents o laxants), s'han de demanar a la cuina **abans de les 10 del matí (93 581 10 82)**
- Els primers plats de llegum i pasta són de producció ecològica.
- Dos dies 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.
- Per a qualsevol consulta ens trobareu a l'Escola i/o al telèfon 93 581 10 82 de 9h a 11h.
- Menú revisat per Lúdia Arumí Riera, Diplomada en Dietètica i Nutrició Humana, per a Educadors 4uatresl

