

# Menú sense ou Desembre 2018

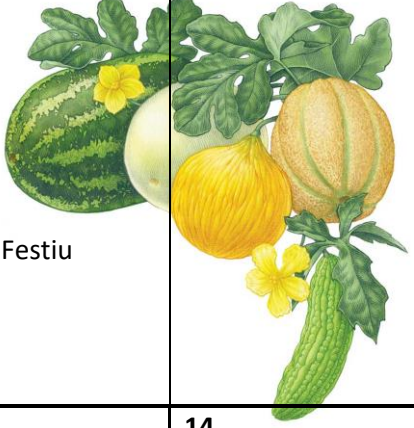
Dilluns

Dimarts

Dimecres

Dijous

Divendres

<p><b>3</b> <b>Pasta de colors amb crema</b></p> <p>Pollastre a la planxa i amanida d'enciam</p> <p><b>Fruita del temps</b></p>	<p><b>4</b> <b>Arròs a l'hortolana (amb mongeta, bròquil, pastanaga)</b></p> <p>Calamars a l'andalusa i pastanaga ratllada</p> <p><b>logurt natural</b></p>	<p><b>5 <i>Sant Nicolau</i></b> <b>Crema de carbassa</b></p> <p>Mandonguilles (especials sense ou) a la jardineria amb patates fregides</p> <p><b>Macedònia de fruita</b></p>	<p><b>6</b></p>  <p>Festiu</p>	<p><b>7 Festiu</b></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 a la crema 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><b>10</b> <b>Macarrons napolitana (amb salsa de tomàquet)</b></p> <p>Llom a la planxa amb amanida d'enciam</p> <p><b>Fruita del temps</b></p>	<p><b>11</b> <b>Cigrons amb verdures</b></p> <p>Filet de lluç al forn amb llit de patata i tomàquet</p> <p><b>logurt natural</b></p>	<p><b>12</b> <b>Verdura (mongeta tendra) bullida amb patates</b></p> <p>Pollastre arrebossat (sense ou) amb amanida de tomàquet</p> <p><b>Fruita del temps</b></p>	<p><b>13</b> <b>Sopa de brou de peix amb pasta</b></p> <p>Botifarra de porc al forn amb seques</p> <p><b>Fruita del temps</b></p>	<p><b>14</b> <b>Arròs amb samfaina (albergínia, carbassó, pebrot)</b></p> <p>Seitó fresc a l'andalusa i amanida d'enciam</p> <p><b>Fruita del temps</b></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> <b>PLAT ÚNIC:</b> Pa amb tomàquet i embotit + amanida verda Poma al forn amb canyella</p>	<p><i>I per sopar...</i> Puré de patates gratinat Salmó a la planxa amb pebrot verd fregit Fruita del temps</p>	<p><i>I per sopar...</i> <b>PLAT ÚNIC:</b> Hamburguesa de seitan amb enciam, tomàquet i ceba fregida, pa d'hamburguesa Verdura en tempura Gelatina de fruites</p>
<p><b>17</b> <b>Llenties guisades amb carbassó i pastanaga</b></p> <p>Bunyols de bacallà casolans (especials sense ou) i pastanaga ratllada</p> <p><b>Fruita del temps</b></p>	<p><b>18</b> <b>Arròs amb tomàquet</b></p> <p>Hamburguesa de vedella a la planxa amb pastanaga ratllada</p> <p><b>logurt natural</b></p>	<p><b>19</b> <b>Trinxat de col i patata</b></p> <p>Filet de lluç a la marinera (amb gambetes i calamar) i amanida d'enciam</p> <p><b>Fruita del temps</b></p>	<p><b>20</b> <b>Crema de verdures amb crostonets de pa torrat</b></p> <p>Fideus a la cassola (amb carn i verdures) i amanida d'enciam</p> <p><b>Fruita del temps</b></p>	<p><b>21</b> <b>Sopa de galets</b></p> <p>Pollastre al forn amb prunes i amanida variada</p> <p><b>Torrans, galetes i polvorons (especials sense ou)</b></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> <b>PLAT ÚNIC:</b> Pizza casolana amb ingredients al gust Mousse de iogurt</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 Lúcia Arumí Riera, Diplomada en Dietètica i Nutrició Humana, per a Educadors 4uatre SL

