

## DESEMBRE 2017





DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES

				<b>1</b> Arròs amb salsa de tomàquet  Ventresca de lluç al forn amb enciam logurt i pa
<b>4</b> Mongetes verdes i patates bullides  Hamburgueses de vedella a la planxa amb enciam, llombarda i pastanaga Fruita i pa	<b>5</b> Fideus a la marinera (brou peix natural, tomàquet, ceba, picada ametlles)  Filet de pollastre a la planxa amb enciam i olives  Fruita i pa	<b>6</b> 	<b>7</b> 	<b>8</b> 
<b>11</b> Crema de pastanaga (pastanaga, patata, llet i ceba)  Croquetes de pollastre amb escarola  Fruita i pa	<b>12</b> Macarrons amb tomàquet, ceba i olives negre  Salmó al forn amb all i julivert amb enciam i olives Fruita i pa	<b>13</b> Escudella de verdures amb mill i cigrons (brou pollastre, porro, daus pastanaga, cigrons, mill, col, ceba i api) Truita d'espínacs amb enciam, llombarda i pastanaga Fruita i pa	<b>14</b> Arròs 3 delícies (pastanaga, pèsols, ou i pernil dolç)  Bacallà fresc al forn amb salsa de tomàquet  Fruita i pa	<b>15</b> Mongetes pintes estofades (patata, pebrot, tomàquet, ceba, herbes provençals, picada ametlles)  Pernillets de pollastre al forn amb farigola i enciam logurt i pa
<b>18</b> Minestra de verdures (mongeta verda, patata, pastanaga i pèsols) Filet de lluç al forn amb salsa marinera (tomàquet, ceba i picada d'ametlles) i enciam, llombarda i pastanaga Fruita i pa	<b>19</b> Arròs a la milanesa (pebrot, tomàquet, ceba, all, formatge i pernil salat) Truita de patates amb enciam  Fruita i pa	<b>20</b> Crema de carbassó (carbassó, patata, llet i ceba)  Mandonguilles de vedella a la jardineria (pastanaga, tomàquet, ceba i mongetes verdes)  Crema de vainilla amb neules i pa	<b>21</b> 	<b>22</b> Sopa de galets (brou pollastre, porro, pastanaga, ceba i api) Pollastre al forn amb prunes  Fruita i pa

Els menús estan elaborats amb oli d'oliva i amb aliments de proximitat, Els làctics són produïts per la Fageda, empresa que treballa per a la reinserció sociolaboral. En el cas dels llegums, arròs i pasta a més, són de producció ecològica certificats pel CCPAE (Consell català de la producció agrària ecològica). Tots els nostres menús estan supervisats per una dietista-nutricionista i corresponen a les recomanacions de la Generalitat de Catalunya per una alimentació saludable a l'etapa escolar.

Menú supervisat per  
Margarita Pons dietista-  
nutricionista col. Núm.  
CAT 001031