

DESEMBRE 2017


DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES

				1 Sopa de brou Croquetes fetes a casa de bullit amb mongeta tendra Fruita i pa
4 Sopa de verdures amb pasta fina Pit de pollastre a la planxa amb bròquil al vapor Fruita i pa	5 Pèsols saltejats amb all i julivert Peix fresc a la planxa amb pebrot escalivat logurt i pa	6 	7 	8 
11 Espinacs a la crema Truita de patates amb amanida Fruita i pa	12 Arròs bullit amb bolets saltejats Pernets de pollastre al forn amb carxofes Fruita i pa	13 Bròquil i patata al vapor Peix fresc al vapor amb tomàquet al forn Fruita i pa	14 Amanida completa amb ou dur logurt i pa	15 Amanida mixta Pizza feta a casa de verdures i tonyina Fruita i pa
18 Cuscús amb saltejat de verdures Truita de xampinyons amb pebrot al forn logurt i pa	19 Llesques de patata, carbassó, ceba i tomàquet Peix fresc a la planxa amb pastanaga bullida Fruita i pa	20 Amanida de quinoa, cogombre, tomàquet, alvocat i formatge fresc Fruita i pa	21 	22 Amanida verda Albergínies parmesana 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