

DESEMBRE 2020

DIMARTS 1		DIMECRES 2		DIJOUS 3		DIVENDRES 4	
	Crema de verdures Cigrons guisats amb cuscús Fruita	Patates guisades amb verdures Filet de lluç amb salsa de porros Fruita	Mongetes seques guisades amb verdures Estofat de gall dindi amb poma Fruita	Sopa de peix amb arròs Llibrets de llom casolans amb amanida iogurt natural de granja			
DILLUNS 7	DIMARTS 8	DIMECRES 9	DIJOUS 10	DIVENDRES 11			
FESTA		FESTA		Llenties guisades amb verdures Ous durs al forn amb amanida Fruita	Arròs amb tomàquet Daus de pollastre rostits amb patates fregides Fruita	Crema de verdures amb crostons Fideus a la cassola iogurt natural de granja	
DILLUNS 14	DIMARTS 15	DIMECRES 16	DIJOUS 17	DIVENDRES 18			
Espaguetis amb carbassa i bacó Filet de caella a l'andalusa amb amanida Fruita	Cigrons guisats amb verdures Trita d'espínacs amb pastanaga ratllada Fruita	Verdura del temps Hamburguesa de vedella eco amb tall de formatge Fruita	Arròs integral amb tomàquet Filet de fogoner al forn amb amanida Macedònia de fruita natural	Crema de verdures Espirals amb tofu i seità iogurt natural de granja			
DILLUNS 21							
Sopa de Nadal Pernilets de pollastre amb panses i prunes Postres especials	Us desitgem BON NADAL!!!						

Són productes ecològics certificats i de proximitat:

Totes les verdures, hortalisses, fruites, pasta, cigró, lentia, farina, sal i vedella dos cops al mes.

La varietat de peix fresc serà:

Seitons, sardines, maires...

El iogurt es a doll (format gran).

*Inclou el pa diari



Aquest menú ha estat supervisat pel Departament de Nutrició i Bromatologia de Laboratoris Miralles. Responsable Tècnic: Pere Miralles i Curto. Llicenciat en Farmàcia i en Ciència i Tecnologia dels Aliments. Nº de col·legiat 7255.