

Menú Gener 2023

SENSE AVELLANA NI MONGETA BLANCA NI LLENTIES



DILLUNS 9	DIMARTS 10	DIMECRES 11	DIJOUS 12	DIVENDRES 13
Macarrons a la napolitana amb formatge i ceba (sense espines) (s/fruits secs) , arrebossat amb enciam i olives	Cigrons saltats amb espinacs Truita de patata i ceba amb amanida	Mongeta tendra amb patates Llom al forn amb poma i pastanaga	Arròs amb sofregit i faves Gall dindi estofat amb enciam i pastanaga ratllada	Crema de verdures de temporada Espaguetis amb bolonyesa vegetal (d'heura)
Fruita de temporada	Fruita de temporada	Fruita de temporada	Iogurt natural	Fruita de temporada

DILLUNS 16	DIMARTS 17	DIMECRES 18	DIJOUS 19	DIVENDRES 20
Trinxat de la Cerdanya Magra d'au arrebossada s/fruits secs amb enciam	Fideus a la cassola Abadejo al forn amb tomàquet amanit	Crema de carbassa Contracuixa de pollastre a la planxa amb xips de patata (s/fruits secs)	Verdura amb patata (s/llegum) Peix a la planxa (sense espines) amb amanida	Arròs amb salsa de tomàquet Remenat d'ou i bolets amb pastanaga ratllada i olives
Fruita de temporada	Fruita de temporada	Iogurt natural	Fruita de temporada	Fruita de temporada

DILLUNS 23	DIMARTS 24	DIMECRES 25	DIJOUS 26	DIVENDRES 27
Crema de pèsols s/crotons de pa Mandonguilles de vedella (s/fruits secs) amb xamoinvons	Patates estofades (s/llegum) Pernilets de pollastre marinats amb enciam, blat de moro i coqombre	Arròs a la milanesa (s/llegum) Truita d'albergínia amb enciam i blat de moro	Sopa d'au amb pasta (brou s/llegum) Nuggets vegetals (d'heura) amb tomàquet i olives	Arròs amb verdures Lluç a la beurre blanc (s/fruits secs) amb ratatouille de verdures
Fruita de temporada	Fruita de temporada	Fruita de temporada	Fruita de temporada	Profiterols amb nata (s/fruits secs)

DILLUNS 30	DIMARTS 31
Paella de verdures (s/llegum) Llimanda al forn amb amanida	Coliflor gratinada (s/fruits secs) Cap de llom al forn amb salsa de poma (s/fruits secs)
Fruita de temporada	Fruita de temporada

• FRUITA DE TEMPORADA. TOTS ELS PLATS ESTAN AMANITS AMB OLI D'OLIVA VERGE EXTRA.

• ES COMPROVARÀ QUE ELS PRODUCTES NO CONTINGUIN ELS ALIMENTS NO TOLERATS, ES COURAN ELS ALIMENTS EN ESTRIS EXCLUSIUS I ES FREGIRAN EN OLI NOU.