

Desembre 2023

CEE CONCHA ESPINA

SENSE CARN

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
				1 SOPA JULIANA LLUÇ AL FORN AMB LLIMONA I AMANIDA D'ENCIAM I SOJA FRUITA DEL TEMPS
4 MACARRONS AMB TOMÀQUET I OLIVES TRUITA DE FORMATGEAMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES FRUITA DEL TEMPS	5 CIGRONS GUISATS LLUÇ AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA FRUITA DEL TEMPS	6 FESTIU	7 MENU DE L'ANA (S/CARN)	8 FESTIU
11 LLENTIES ESTOFADES AMB VERDURES CROQUETES DE BACALLÀ AMB AMANIDA D'ENCIAM FRUITA DEL TEMPS	12 ARRÒS 3 DELÍCIES (S/PORC) PEIX AL FORN AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	13 FIDEUS A LA CASSOLA (S/CARN) TRUITA A LA FRANCESA AMB ENCIAM I TOMÀQUET FRUITA DEL TEMPS	14 TRINXAT DE COL I PATATA (SENSE BACÓ) LLUÇ A LA PLANXA AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO IOGURT	15 SOPA VEGETAL OUS DURS AMB SALSETA I PATATES FRUITA DEL TEMPS
18 ARRÒS AMB TOMÀQUET CALAMARS A LA ROMANA AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA FRUITA DEL TEMPS	19 MONGETES BLANQUES GUISADES AMB HORTALISSES TRUITA FRANCESA AMB AMANIDA D'ENCIAM FRUITA DEL TEMPS	20 MENÚ DE NADAL SOPA VEGETAL DE GALETES LLUÇ AL FORN AMB SALSA DE PRUNES POSTRE ESPECIAL		

Les fruites del temps són: kiwi, mandarina, poma, taronja,... Augmenta els cítrics per prevenir refredats!

Es servirà pa integral.

Ús d'oli d'oliva per cuinar i oli d'oliva verge per amanir. Oli de gira-sol alt oleic per fregir.

Ús de sal iodada per cuinar.

Carn i Pollastre produïts a Catalunya 100% Menús elaborats pel departament de Dietètica i Nutrició.

Tenim a la seva disposició el llistat d'ingredients i al·lèrgens de cada plat.



Bon Nadal a tothom!