

# Desembre 2023

## CEE CONCHA ESPINA

## MENÚ **SENSE PORC**

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
				1 SOPA JULIANA CONTRACUIXA DE POLLASTRE AMB LLIMONA I CANYELLA I AMANIDA D'ENCIAM I SOJA FRUITA DEL TEMPS
4 MACARRONS AMB TOMÀQUET I OLIVES NEGRES TRUITA DE FORMATGE AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES FRUITA DEL TEMPS	5 CIGRONS GUISATS <b>LLUÇ AL FORN</b> AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA FRUITA DEL TEMPS	6 <b>FESTIU</b>	7 <b>MENÚ DE L'ANA (S/PORC)</b>	8 <b>FESTIU</b>
11 LLENTIIES ESTOFADES AMB VERDURES <b>CROQUETES DE BACALLÀ AMB AMANIDA D'ENCIAM</b> FRUITA DEL TEMPS	12 ARRÒS 3 DELÍCIES <b>(S/PORC)</b> CUIXA DE POLLASTRE AL FORN AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	13 FIDEUS A LA CASSOLA <b>AMB VERDURES</b> TRUITA A LA FRANCESA AMB ENCIAM I TOMÀQUET FRUITA DEL TEMPS	14 TRINXAT DE COL I PATATA <b>(SENSE BACÓ)</b> LLUÇ A LA PLANXA AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO I OGURT	15 SOPA <b>DE L'ÀVIA (S/PORC) O VEGETAL</b> ESTOFAT DE <b>GALL DINDI O OUS DURS</b> 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 OUS REMENATS AMB XAMPINYONS I AMANIDA D'ENCIAM, TOMÀQUET I COGOMBRE FRUITA DEL TEMPS	20 <b>MENÚ DE NADAL</b> <b>SOPA VEGETAL</b> DE GALETS CARN D'OLLA <b>(NO PORC) O</b> <b>POLLASTRE ROSTIT AMB SALSA DE PRUNES</b> POSTRE ESPECIAL		

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

Es servirà pa integral.

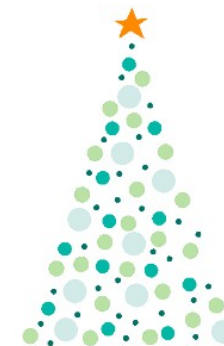
Ús d'oli d'oliva per cuinar i oli d'oliva verge per amanir. Oli de gira-sol alt oleic per fregir.

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!