

MENÚ DESEMBRE 2023

PRIMER PLAT
SEGON PLAT
POSTRES
Alternatiu



DIVENDRES 1

Bròquil amb patata

Pit de gall dindi amb suc i tomàquet amanit

Fruita de temporada

Peix amb suc / tomàquet

DILLUNS 4

DIMARTS 5

DIMECRES 6

DIJOURS 7

DIVENDRES 8

PRIMER PLAT	Tallarines amb salmó i formatge	Mongetes blanques estofades amb verdures	FESTIUS		
SEGON PLAT	Truita de carbassó i pastanaga ratllada	Lluç al forn i tomàquet amanit			
POSTRES	logurt	Fruita de temporada			
Alternatiu					

DILLUNS 11

DIMARTS 12

DIMECRES 13

DIJOURS 14

DIVENDRES 15

PRIMER PLAT	Amanida de tomàquet, formatge i olives	Arròs amb pèsols i pernil dolç	Mongeta tendra i patata	Espaguetis amb salsa de tomàquet	Llenties amb sofregit
SEGON PLAT	Estofat de patata i sípia	Pollastre en salsa de poma i enciam amb ceba tendra	Ou dur amb sal i oli d'oliva	Cueta de rap amb suc i pastanaga amb olives	Botifarra a la planxa i tomàquet amb cogombre
POSTRES	Fruita de temporada	Fruita de temporada	logurt	Fruita de temporada	Fruita de temporada
Alternatiu		Arròs pèsols / peix salsa de poma / enciam i ceba			Peix planxa / tomàquet i cogombre

DILLUNS 18

DIMARTS 19

DIMECRES 20

PRIMER PLAT	Arròs a la cubana	Crema de carbassa	Amanida variada
SEGON PLAT	Truita de tonyina i enciam amb tomàquet	Bastonets de lluç i pastanaga ratllada	Canelons de carn amb beixamel
POSTRES	Fruita de temporada	logurt	Fruita de temporada
Alternatiu			Canelons peix / beixamel



FRUITA DE TEMPORADA: Poma - Pera - Kiwi - Taronja - Mandarina - Raïm - Plàtan - Pinya

Nota: La cuina es reserva el dret a modificar els menús si, per causa aliena a la seva voluntat, convingués.
Tots els menús inclouen pa i aigua. Per amanir s'utilitza oli d'oliva.
Plats amb productes 100% naturals, de proximitat i alguns d'ells ecològics.

**CASOLANS
EL CASTELL**