

DESEMBRE 2021

SENSE CARN

ESCOLA SANT JORDI

Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
		1 Cigrons en salsa Truita a la francesa amb tomàquet gratinat amb formatge logurt	2 Sopa de pistons (fumet) Lluç al forn amb verdures Fruita de temporada	3 Espirals amb tonyina Peix arrebossat amb samfaina Flam
6 FESTIU	7 FESTIU	8 FESTIU	9 Crema de carbassó Calamars a la romana amb escalivada Fruita de temporada	10 Pasta napolitana Mandonguilles de peix a la jardinera Natilla
13 Lenties estofades amb verdures Truita de patata amb tomàquet al forn Fruita de temporada	14 JORNADA FRANCESA Pastís de patates gratinades Peix empanat amb bolets Crepe de plàtan amb xocolata	15 Arròs amb tomàquet Peix a la planxa amb amanida verda logurt	16 Mongeta tendra i patata Peix al forn amb ceba i pastanaga Fruita de temporada	17 Espaguetis amb tonyina Lluç arrebossat amb xampinyons saltejats Flam
20 Pasta napolitana Varetes de peix amb patates xips Copa de xocolata	21 Sopa de pistons (fumet) Bunyols de peix al forn amb amanida de tomàquet Fruita de temporada	22 Crema de carbassa i pastanaga Canelons d ' espinacs gratinats Natilla	23 FESTIU	24 FESTIU
27 FESTIU	28 FESTIU	29 FESTIU	30 FESTIU	31 FESTIU

L'Onada catering es reserva el dret de modificar els menús sempre que sigui per causes alienes a la seva voluntat.

Helena Gràcia Gubau
Nutricionista—dietista

L'Onada
Càtering