

Desembre 2024



Santa Perpètua

DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES

ESPAGUETIS AMB SALSA DE TOMÀQUET (1, T10, T3, T6) CALAMARS A L'ANDALUSA (1, 14, T2, T4) AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS PA BLANC (1) 2	ARRÒS AMB TOMÀQUET TRUITA D'ESPINACS (3) AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS PA BLANC (1) 3	MONGETES SEQUES GUISADES AMB VERDURES ESCALOPA DE GALL DINDI ARREBOSSADA (1) AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS PA INTEGRAL (1) 4	CREMA DE PASTANAGA AMB CROSTONS DE PA (1) MACARRONS A LA BOLONYESA DE CARN I FORMATGE RATLLAT (1, 12, 6, 7, T10, T3, T6) BATUT DE FRUITA S/SUCRE (7) PA BLANC (1) 5	
	SOPA DE PEIX AMB ARRÒS INTEGRAL (4) DAUS DE POLLASTRE ROSTIT AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS PA BLANC (1) 10	VERDURA DEL TEMPS FIDEUÀ DE PEIX AMB ALL I OLI (1 , 14 . 2 , 3 , T10, T2, T4, T6) FRUITA DEL TEMPS PA INTEGRAL (1) 11	CIGRONS GUISATS AMB VERDURES FILET DE BACALLÀ A L'ANDALUSA (1, 4) AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS PA BLANC (1) 12	CREMA DE CARBASSA AMB MONIATO PIZZA VEGETAL (1,7,T10,T12,T3,T4,T6,T7,T9) AMB AMANIDA IOGURT NATURAL S/SUCRE (7) PA INTEGRAL (1) 13
LLENTIES GUISADES AMB (T1) VERDURES FILET DE LLUÇ AL FORN (4) AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS PA BLANC (1) 16	VERDURA DEL TEMPS ESCALOPA DE POLLASTRE ARREBOSSAD (1) AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS PA BLANC (1) 17	ARRÒS AMB TOMÀQUET ESTOFAT DE GALL DINDI AMB PATATES FREGIDES FRUITA DEL TEMPS PA INTEGRAL (1) 18	CREMA DE VERDURES PEIX AL FORN AMB ALL I JULIVERT (4) AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS PA BLANC (1) 19	BROU DE NADAL AMB GALETS (1, 9, T10, T6) POLLASTRE AL FORN AMB XAMPINYONS POSTRE NADALENC PA INTEGRAL (1) 20

Al.lèrgens: 1-Gluten, 2-Crustacis, 3-Ous, 4-Peix, 5_Cacahuets, 6-Soja, 7- Llet, 8-Fruits secs, 9-Api, 10-Mostassa, 11-sèsam, 12-Sulfits, 13- tramussos, 14- Mol.luscs, T-Traces

Són productes ecològics certificats, de proximitat i temporada: Totes les verdures, hortalisses, fruites i cuscús. Aquest mes gaudirem de carbassa, coliflor, espinac, all tendre, moniato, mandarina, plàtan, kiwi, taronja. A les amanides afegirem pipes de carbassa i pipes de gira-sol. La pasta serà integral. La varietat del peix de proximitat (mediterrània) serà: Maira, gallineta o sardina. El iogurt es a doll (format gran). Inclou el pa diari. 2 dies a la setmana serà integral.

Aquest menú ha estat supervisat pel Departament de Nutrició i Bromatologia de Laboratoris Miralles. Responsable Tècnic: Pere Miralles i Curto. Llicenciat en Farmàcia i en Ciència i Tecnologia dels Aliments. N° de col·legiat 7255.

