

INSTITUT ESCOLA DANIEL MANGRANÉ

Menú DESEMBRE 2025

Dilluns 1	Dimarts 2	Dimecres 3	Dijous 4	Divendres 5
-Llenties estofades -Pollastre al forn amb patates -Mandarina	-Sopa de peix -Escalopins de lluç amb tomàquet a la provençal -Iogurt	-Arròs amb salsa de tomaquet -Truita de carbassí amb mesclum d'enciam panís i olives -Plàtan	-Crema de verdures -Frankfurt amb el seu pa, formatge i ceba -Maçana	LLIURE DISPOSICIÓ
Dilluns 8	Dimarts 9	Dimecres 10	Dijous 11	Divendres 12
FESTA DE LA IMMACULADA	-Bajoques amb patata -Pit de pollastre a la planxa amb samfaina -pera	-Espaguitis orientals -Rap al forn amb enciam i magrana -Mandarina	-Patata estofada amb calamars -truita a la francesa amb tomàquet amanit -Iogurt	-Arròs al forn -Salmó a la papillot amb xampinyons -Plàtan
Dilluns 15	Dimarts 16	Dimecres 17	Dimarts 18	Dimecres 19
-Bledes ambo oli de ceba tendra -llom arrebossat amb salsa de tomàquet -Iogurt	-Cigrons estofats amb verdures -Emperador al forn amb patata panadera -Mandarina	-Arròs amb tomàquet casolà -Remenat d'ou amb bastonets de pa -Pera	-Puré de porros -Bocallà al forn amb llit de verdures -plàtan	-Brou de verdures amb galets i pilotes. -Pollastre de nadal -Torrans