

## RECORDA:

És important comptar amb tots els grups d'aliments per tenir un bon estat de salut  
Els menús es complementaran amb pa blanc e integral.

# Desembre

## Caterings Selectes

2025 - BASAL

**DILLUNS**

**DIMARTS**

**DIMECRES**

**DIJOUS**

**DIVENDRES**

1

Llenties estofades amb verdura  
Trita de patata amanida d'enciam  
i tomàquet  
Fruita de proximitat

2

Bròqui gratinat  
Ales de pollastre  
amb salsa de tomàquet  
Fruita de proximitat

3

Sopa amb brou de carn  
Salsitxa de porc amb amanida  
d'enciam, olives i pastanaga  
Fruita de proximitat

4

*Festiu*

5

*Festiu*

6

*Festiu*

7

Sopa amb brou de carn  
Contracuba de pollastre a les fines  
herbes amb amanida de tomàquet  
i moresc Fruita de proximitat

8

Arros 3 delícies  
(pastanaga, moresc i pèsols)  
Bacallà al forn  
amb carabassó i ceba al forn  
Fruita de proximitat

9

Cigrons estofats amb verdures  
Gall dindi a la planxa  
amb albergínia al forn  
Fruita de proximitat

10

Amanida verda (enciam, tomàquet,  
pastanaga i olives)  
Fideuada  
amb calamar, gambeta i sípia  
iogurt natural

11

Mongeta verda  
amb patata  
Cuixa de pollastre al forn  
amb pastanaga al forn  
Fruita de proximitat

12

Sopa amb brou de carn  
Croquetes de rostit  
amb amanida enciam i cogombre  
iogurt natural

13

Tallarins  
saltejats amb bolets  
Lluç al forn amb carabassó al forn  
Fruita de proximitat

14

Llenties estofades  
amb verdures  
Tonyina al forn amb tomàquet  
confitat Fruita de proximitat

15

*Menú especial*

----- *Vacances de Nadal* -----

Escola  
Jaume  
Balmes