

Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
				<ul style="list-style-type: none"> • Crema de verdures (sense crostons) • Estofat de gall d'indi amb verdures i patata • Fruita de temporada
<ul style="list-style-type: none"> • Risotto de bolets (formatge sense al·lèrgens) • Carn a la planxa amb amanida • Fruita de temporada 	<ul style="list-style-type: none"> • Verdura bullida amb patata • Lluç al forn amb all i julivert i amanida • Fruita de temporada 	FESTIU	FESTIU	FESTIU
<ul style="list-style-type: none"> • Pasta sense traces amb salsa napolitana i formatge ratllat sense al·lèrgens • Carn/peix a la planxa amb amanida • Fruita de temporada 	<ul style="list-style-type: none"> • Verdura bullida amb patata • Carn/peix a la planxa amb amanida • logurt natural 	<ul style="list-style-type: none"> • Crema de carbassó • Salsitxes amb amanida • Fruita de temporada 	<ul style="list-style-type: none"> • Arròs amb verdures • Rap al forn amb salsa de verdures i amanida • Fruita de temporada 	<ul style="list-style-type: none"> • Patata i bròcoli • Pollastre arrebossat (farina sense al·lèrgens) amb amanida • Fruita de temporada
<ul style="list-style-type: none"> • Patata, carbassó i pastanaga • Gallineta al forn amb ceba i tomàquet i amanida • logurt natural 	<ul style="list-style-type: none"> • Arròs amb tomàquet • Carn a la planxa amb amanida • Fruita de temporada 	<p>DINAR DE NADAL</p> <ul style="list-style-type: none"> • Escudella de Nadal amb galets sense traces • Pollastre rostit (sense prunes) • Fruita de temporada i dolç sense al·lèrgens 	VACANCES DE NADAL	VACANCES DE NADAL
VACANCES DE NADAL	VACANCES DE NADAL	VACANCES DE NADAL	VACANCES DE NADAL	VACANCES DE NADAL

*No pèsols

PARLEM DE... LES CRUCÍFERES



Aviat arribarà l'hivern i això vol dir que ja està aquí la temporada per excel·lència de les crucíferes. S'hi inclouen les més conegudes com el bròquil, el bròcoli, la col, la coliflor, les cols de Brussel·les, la col llombarda, la col Kale, el romanesco, el bimi... però també ho són la ruca, la mostassa, el rave i el nap. Ho sabíeu?

No és pas casualitat que apareguin a l'hivern, ja que són riques en vitamina C, que ens ajuda a fer funcionar el nostre sistema immunitari i poder fer front a aquelles malalties més pròpies de l'època. De fet, un plat de bròquil conté el doble de vitamina C que una taronja!

A més, també destaquen pel seu contingut en vitamina K i folats, ambdues vitamines molt necessàries per a la construcció de teixits i cèl·lules sanguínies del nostre cos.

Un últim consell: per poder aprofitar al màxim tots els nutrients, es recomana cuinar-les poca estona!

