

ESCOLA DOFI

Espai Migdia

DESEMBRE

dnam c
lleure en acció!

QUIM
CATERING

ASA Escola
El Dofi

Menú Basal

divendres 1

Cigrons estofats
Pollastre rostit amb enciam,
pastanaga i poma
Fruita de temporada

divendres 8

FESTIU

dilluns 4

Crema de pastanaga i
mongetes seques
Estofat de vedella amb bolets
Fruita de temporada

dimarts 5

Llacets amb crema
de formatge
Ous al forn amb tomàquet
Iogurt natural

dimecres 6

FESTIU

dijous 7

FESTA

dilluns 11

Macarrons napolitana
Truitade patata amb
amanida
Fruita de temporada

dimarts 12

Sopa d'au
Mandonguilles amb salsa
Fruita de temporada

dimecres 13

Llenties estofades
Pollastre arrebossat amb
enciam daus de rave
Fruita de temporada

dijous 14

Crema de carabassó
Daus de gall d'indi al forn
Fruita de temporada

divendres 15

Arròs saltat amb allets
Peix al forn amb amanida
Iogurt natural

dilluns 18

Verdures de temporada
Fideus a la cassola
Fruita de temporada

dimarts 19

Estofat de cigrons
Ous durs amb amanida
Iogurt natural

dimecres 20

Escudella barrejada
amb galets
Rodó de Nadal
Postre especial

L'EQUIP DINÀMIC US DESITJA UNES
BONES FESTES!!

HAPPY

holidays

HAPPY

holidays

Coordinadora del servei:

Joana 644 827 309

Atenció de 9 a 10h

(per tiquet esporàdic o avís de no assistència contacteu abans de les 9:30h)

Administració Dinàmic
(inscripcions, cobraments, etc.)

93 357 35 19 / 651 181 244

(Mònica / de 9 a 16h)

menjadors@viudinamic.org

Recomanacions pels sopars

Si dinem

Llegums
Cereals o fècules
Verdures
Carn
Ou
Peix
Fruita
Lactis

Podem sopar

Verdures i hortalisses cuites/crues, cereals
Llegums, verdures i hortalisses
Cereals, fècules, verdures
Ou o peix o llegums
Carn o peix o llegums
Carn o ou o llegums
Fruita o lactis
Fruita

Especificacions Menú Basal

L'escudella és un brou de carn i verdura amb fideus o una altra mena de pasta. És típica de Catalunya, es menja sobretot a l'hivern i se'n poden trobar tantes variants com llars que en facin. A l'escudella amb carn d'olla, que és la típica de Nadal, s'hi posa una pilota, que és una barreja de carn picada, ou, all, julivert, sal i pebre, formant una gran mandonguilla que es talla en rodanxes a l'hora de fer els plats.

L'escudella és tradicionalment el primer plat de l'àpat de Nadal a casa nostra, i aquest dia se sol cuinar amb una particularitat: amb sopa de galets, una pasta grossa que de vegades és farcida de pilotes petites de carn.

✓ Fideus a la cassola contenen costella, salsitxes de pollastre i pèsols



www.viudinamic.org



[cuines_dinamic / Viu_dinamic](#)

ESCOLA DOFI

Espai Migdia

DESEMBRE

dnam c
lleure en acció!

CAN QUIM
CATERING

AFA Escola
El Dofi

Menú Halal

divendres 1

Cigrons estofats
Pollastre rostit amb enciam,
pastanaga i poma
Fruita de temporada

divendres 8

FESTIU

dijous 7

FESTA

dimecres 6

FESTIU

dimarts 5

Llacets amb crema
de formatge
Ous al forn amb tomàquet
Iogurt natural

dilluns 4

Crema de pastanaga i
mongetes seques
Estofat de vedella amb bolets
Fruita de temporada

divendres 15

Arròs saltat amb allets
****Peix al forn amb amanida**
Iogurt natural

dijous 14

Crema de carabassó
Daus de gall d'indi al forn
Fruita de temporada

dimecres 13

Llenties estofades
Pollastre arrebossat amb
enciam daus de rave
Fruita de temporada

dimarts 12

Sopa d'au
Mandonguilles amb salsa
Fruita de temporada

dilluns 11

Macarrons napolitana
Truitade patata amb
amanida
Fruita de temporada

dimecres 20

Escudella barrejada
amb galets
Rodó de Nadal
Postre especial

dimarts 19

Estofat de cigrons
Ous durs amb amanida
Iogurt natural

dilluns 18

Verdures de temporada
Fideus a la cassola
Fruita de temporada

L'EQUIP DINÀMIC US DESITJA UNES

BONES FESTES!!

HAPPY

holidays

HAPPY

holidays

Coordinadora del servei:

Joana 644 827 309

Atenció de 9 a 10h

(per tiquet esporàdic o avís de no assistència contacteu abans de les 9:30h)

Administració Dinàmic
(inscripcions, cobraments, etc.)

93 357 35 19 / 651 181 244

(Mònica / de 9 a 16h)

menjadors@viudinamic.org

Recomanacions pels sopars

Si dinem

Llegums
Cereals o fècules
Verdures
Carn
Ou
Peix
Fruita
Lactis

Podem sopar

Verdures i hortalisses cuites/crues, cereals
Llegums, verdures i hortalisses
Cereals, fècules, verdures
Ou o peix o llegums
Carn o peix o llegums
Carn o ou o llegums
Fruita o lactis
Fruita

Especificacions Menú Halal

L'escudella és un brou de carn i verdura amb fideus o una altra mena de pasta. És típica de Catalunya, es menja sobretot a l'hivern i se'n poden trobar tantes variants com llars que en facin. A l'escudella amb carn d'olla, que és la típica de Nadal, s'hi posa una pilota, que és una barreja de carn picada, ou, all, julivert, sal i pebre, formant una gran mandonguilla que es talla en rodanxes a l'hora de fer els plats.

L'escudella és tradicionalment el primer plat de l'àpat de Nadal a casa nostra, i aquest dia se sol cuinar amb una particularitat: amb sopa de galets, una pasta grossa que de vegades és farcida de pilotes petites de carn.

- ✓ Salsa carbonara conté gall d'indi
- ✓ Fideus a la cassola contenen salsitxes de pollastre i pèsols
- ✓ Escudella barrejada conté pollastre vadella i verdures



www.viudinamic.org



cuines_dinamic / Viu_dinamic

ESCOLA DOFI

Espai Migdia

DESEMBRE



Menú Vegetarià

divendres 1

Cigrons estofats
Remenat d'ou enciam,
pastanaga i poma
Fruita de temporada

dilluns 4

Crema de pastanaga
Mongetes seques estofades
s/carn
Fruita de temporada

dimarts 5

Llacets amb crema
de formatge
Ous al forn amb tomàquet
Iogurt natural

dimecres 6

FESTIU

dijous 7

FESTA

divendres 8

FESTIU

dilluns 11

Macarrons napolitana
Trituade patata amb
amanida i magrana
Fruita de temporada

dimarts 12

Sopa vegetal
Hamburguesa de llegums
amb fingers de moniato
Fruita de temporada

dimecres 13

Llenties estofades
Croquetes vegetals amb
enciam i daus de rave
Fruita de temporada

dijous 14

Crema de carabassó
Espaguetis bolonyesa
de llegum
Fruita de temporada

divendres 15

Arròs saltat amb allets
Falafel amb amanida
i blat de moro
Iogurt natural

dilluns 18

Verdures de temporada
amb pèsols
Fideus a la cassola s/carn
Fruita de temporada

dimarts 19

Estofat cigrons
Ous durs amb amanida
Iogurt natural

dimecres 20

Escudella barrejada
amb galets
Canalons de Nadal
Postre especial

L'EQUIP DINÀMIC US DESITJA UNES
BONES FESTES!!

HAPPY

holidays

HAPPY

holidays

HAPPY

holidays

Coordinadora del servei:

Joana 644 827 309

Atenció de 9 a 10h

(per tiquet esporàdic o avís de no assistència contacteu abans de les 9:30h)

Administració Dinàmic

(inscripcions, cobraments, etc.)

93 357 35 19 /651 181 244

(Mònica / de 9 a 16h)

menjadors@viudinamic.org

Recomanacions pels sopars

Si dinem

Llegums
Cereals o fècules
Verdures
Carn
Ou
Peix
Fruita
Lactis

Podem sopar

Verdures i hortalisses cuites/crues, cereals
Llegums, verdures i hortalisses
Cereals, fècules, verdures
Ou o peix o llegums
Carn o peix o llegums
Carn o ou o llegums
Fruita o lactis
Fruita

Especificacions Menú Vegetarià

L'escudella és un brou de carn i verdura amb fideus o una altra mena de pasta. És típica de Catalunya, es menja sobretot a l'hivern i se'n poden trobar tantes variants com llars que en facin. A l'escudella amb carn d'olla, que és la típica de Nadal, s'hi posa una pilota, que és una barreja de carn picada, ou, all, julivert, sal i pebre, formant una gran mandonguilla que es talla en rodanxes a l'hora de fer els plats.

L'escudella és tradicionalment el primer plat de l'àpat de Nadal a casa nostra, i aquest dia se sol cuinar amb una particularitat: amb sopa de galets, una pasta grossa que de vegades és farcida de pilotes petites de carn.

- ✓ Els canalons de Nadal són d'espinacs
- ✓ Escudella barrejada de brou de verdures



www.viudinamic.org



[cuines_dinamic](#) / [Viu_dinamic](#)

Tenim a la disposició dels consumidors/es i de l'autoritat sanitària el llistat dels al·lèrgens dels plats d'aquest menú mensual. En cas necessari recordeu informar i omplir el document de sol·licitud d'al·lèrgies i intoleràncies (el podeu sol·licitar a menjadors@viudinamic.org).