

NO LLENTIES



Dilluns 2	Dimarts 3	Dimecres 4	Dijous 5	Divendres 6
Arròs integral a la cassola amb verdures de temporada Abadejo a la llimona amb enciam i olives Fruita de temporada	Cassoleta de cigrons ECO amb verdures de temporada Truita de xampinyons amb niu d'enciams Fruita de temporada	Sopa de fideus ECO amb brou d'au Pernilets al romaní amb enciam i pastanaga Fruita de temporada	Bròquil amb patata Magre de porc estofat amb patata Fruita de temporada	FESTIU
Dilluns 9. Dia de proteïna vegetal	Dimarts 10	Dimecres 11	Dijous 12	Divendres 13
Crema de carbassó Estofat de llegum (NO lleties) amb verdures de temporada Fruita de temporada	Macarrons integrals a la napolitana amb formatge ratllat Salsitxes d'au a la planxa amb enciam i blat de moro iogurt ECO a granel	Mongetes blanques ECO amb moniato i pastanaga Truita de formatge amb enciam i olives Fruita de temporada	Sopa d'arròs ECO amb caldo de peix Peix fresc segons mercat Fruita de temporada	Trinxat de col amb patata Llom encebata amb niu d'enciams Fruita de temporada
Dilluns 16	Dimarts 17	Dimecres 18. Dia de proteïna vegetal	Dijous 19	Divendres 20. Menú temàtic, menú de Nadal!
Arròs integral amb sofregit de tomàquet Lluç al forn amb julivert amb enciam i pastanaga Fruita de temporada	Llegum (NO lleties) estofades Truita de patata i ceba amb enciam i olives Fruita de temporada	Crema de verdures Croquetes d'espínacs amb enciam i remolatxa Fruita de temporada	Mongeta verda amb patata Hamburguesa de vedella amb niu d'enciams Fruita de temporada	Escudella de galets i cigrons ECO Pollastre rostit amb prunes i orellanes Neules i torrons
Dilluns 23	Dimarts 24	Dimecres 25	Dijous 26	Divendres 27

BONES VACANCES!

