

MENÚ DESEMBRE CURS 2018-2019

DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES



3		4		5		6		7		
Arròs tres delícies: pèsols, pastanaga, pernil	Cigrons guisats amb verdures	Sopa de brou amb meravella	FESTA							
Croquetes de pollastre amb amanida variada	Truita de formatge amb tomàquet amanit	Salsitxa de frankfurt casolana amb verdures								
Fruita del temps	Fruita del temps	Fruita del temps								
10		11		12		13		14		
Mongeta verda amb patata	Sopa de brou amb pistonets	Crema de verdures variades de temporada	Fideus a la cassola amb pollastre i costella	Arròs a la napolitana						
Lluç a la romana amb enciam, pastanaga i olives	Gall d'indi al forn amb ceba confitada i amanida	Botifarra amb mongetes seques	Truita francesa amb tomàquet amanit	Pollastre al forn amb verdures i xampinyons						
Fruita del temps	Fruita del temps	Fruita del temps	Fruita del temps	logurt						
17		18		19		20		21		
Espaguetis a la carbonara	Crema de carbassó i porros	Llenties guisades amb arròs i verdures	Minestra tricolor amb patata	Escudella de nadal amb galets i verdures del caldo						
Truita de tonyina amb enciam i tomàquet	Gall d'indi al forn amb patates fregides	Lluç al forn amb enciam i pastanaga	Hamburguesa de vedella amb enciam i tomàquet	Pollastre rostit amb prunes i pinyons						
Fruita del temps	Fruita del temps	Fruita del temps	Fruita del temps	Neules i torrons						

A la nostra escola, la cuinera elabora tots els àpats amb productes frescos de proximitat i de temporada. Els menús estan elaborats i revisats per la Sonia Villegas i la Marta Codina,

DIETISTES – NUTRICIONISTES