



Els plats contenen:

GLUTEN

OU

API

LLET I DERIVATS

PROTEÏNA DE VACA

SULFITS

LLEGUMS

PEIX

FRUITS DE CLOSCA

Desembre 2018

Escola Cor de Maria



DILLUNS 3	DIMARTS 4	DIMECRES 5	DIJOUS 6	DIVENDRES 7
<p>FIDEUS A LA CASSOLA (xampinions, pèsols i cap de llom)</p> <p>1 2 4 3</p> <p>LLUÇ AL FORN (amb ceba i tomàquet natural)</p> <p>6 5</p> <p>XAMPINYONS AMB FARIGOLA I L LIMONA</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>MONGETA VERDA AMB PATATES BULLIDES I MAIONESA</p> <p>7</p> <p>BASTONETS DE POLLASTRE AMB "QUICOS"</p> <p>8 9 10 11</p> <p>AMANIDA DE TEMPORADA</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>SOPA D'AU AMB ARRÒS</p> <p>12</p> <p>PILOTA CASOLANA EN SALSÀ</p> <p>13 14 16 15</p> <p>CUSCÚS</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	FESTIU	FESTIU
DILLUNS 10	DIMARTS 11	DIMECRES 12	DIJOUS 13	DIVENDRES 14
<p>ARRÒS SALTEJAT AMB VERDURETES (ceba, porro, mongeta verda, pastanaga i champinyons)</p> <p>CROQUETES DE PERNIL</p> <p>19 20 22 23 21 24 25 26</p> <p>JULIANA D' ENCIAM</p> <p>IOGURT</p>	<p>MONGETA TENDRA AMB PATATES BULLIDES I MAIONESA</p> <p>17 18</p> <p>POLLASTRE EN ESCABETX (ceba, pebre vermell, vinagre, alls i llorer)</p> <p>27</p> <p>AMANIDA DE TARONGES (enciam, taronges i</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>MONGETES SEQUES ESTOFADES (mongeta, pastanaga i pebrot vermell)</p> <p>28</p> <p>TRUITA DE GALL D'INDI FUMAT</p> <p>29 30</p> <p>XAMPINYONS AMB FARIGOLA I L LIMONA</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>MAC & CHEESE (by Pepi Lorente)</p> <p>31 32 33 34</p> <p>LLUÇ AL FORN (amb ceba i tomàquet natural)</p> <p>36 35</p> <p>AMANIDA VARIADA</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>CREMA DE CARBASSA (patata i ceba)</p> <p>GALL D'INDI A LES FINES HERBES</p> <p>37 40 38 39</p> <p>CUSCÚS</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>
DILLUNS 17	DIMARTS 18	DIMECRES 19	DIJOUS 20	DIVENDRES 21
<p>CREMA DE VERDURES (mongeta tendra, bledes, pastanaga i patata)</p> <p>POLLASTRE AMB MONIATO I PANSES (by Pepi Lorente)</p> <p>41</p> <p>PASTANAGA ROSTIDA AMB BALSÀMIC DE</p> <p>42</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>LLENTIES ESTOFADES (sofregit de ceba, all, pebrot vermell i tomàquet)</p> <p>43</p> <p>TRUITA A LA FRANCESA</p> <p>44</p> <p>AMANIDA D'ENCIAM, BLAT DE MORO I</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>PATATA.PASTANAGA I BRÒQUIL BULLIT</p> <p>GALL D'INDI MARINAT AL FORN</p> <p>45 46</p> <p>AMANIDA DE TEMPORADA</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>MACARRONS AMB SALSÀ DE CARBASSA, CEBÀ I PORROS</p> <p>47 48</p> <p>DAUETS DE CAÇÓ EN ADOB SUAU</p> <p>49 51 50</p> <p>AMANIDA D' ENCIAM,PASTANAGA I OLIVES</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	
DILLUNS 24	DIMARTS 25	DIMECRES 26	DIJOUS 27	DIVENDRES 28
DILLUNS 31	DIMARTS 1	DIMECRES 2	DIJOUS 3	DIVENDRES 4

Recomanació Sopars

DILLUNS 3	DIMARTS 4	DIMECRES 5	DIJOUS 6	DIVENDRES 7
CREMA DE PASTANAGA (patata i ceba) ORADA A LA SAL FRUITA DEL TEMPS	AMANIDA VARIADA HAMBURGUESES DE VEDELLA A LA PLANXA QUALLADA	PÈSOLS SALTEJATS AMB PERNIL TRUITA D'ALLS TENDRES BROQUETA DE FRUITA VARIADA		
DILLUNS 10	DIMARTS 11	DIMECRES 12	DIJOUS 13	DIVENDRES 14
BLEDES SALTEJADES OUS AMB SANFAINA FRUITA DEL TEMPS	PASTA INTEGRAL AMB ALBERGÍNIES I TOMAQUET NATURAL CONILL A L'ALL CREMAT IOGURT	AMANIDA DE TOMÀQUET I TONYINA SALMÓ AL FORN (amb ceba i tomàquet natural) FRUITA DEL TEMPS	COL-I-FLOR BULLIDA BISTEC DE VEDELLA A LA PLANXA FRUITA DEL TEMPS	GRAELLA DE VERDURES XAI AL FORN (amb ceba i tomàquet) FRUITA DEL TEMPS
DILLUNS 17	DIMARTS 18	DIMECRES 19	DIJOUS 20	DIVENDRES 21
PASTA AMB PORROS I XAMPINYONS LLUÇ A LA PLANXA IOGURT BEGUT	CREMA DE VERDURES (mongeta tendra, bledes, pastanaga i patata) TIRES DE POLLASTRE AL CURRI MACEDÒNIA DE FRUITA DE TEMPORADA	TRINXAT DE LA Cerdanya (col i patata saltejada amb cansalada) CALAMARS SALTEJATS AMB CEBÀ FRUITA DEL TEMPS	ARRÒS BASMATI AMB VERDURES REMNAT D'OUS AMB ESPÀRRECS FRUITA DEL TEMPS	VICHYSOISE (crema de porros i patates) PANNINI DE TONYINA FRUITA DEL TEMPS
DILLUNS 24	DIMARTS 25	DIMECRES 26	DIJOUS 27	DIVENDRES 28
DILLUNS 31	DIMARTS 1	DIMECRES 2	DIJOUS 3	DIVENDRES 4

Necessitats Alimentàries Especials

- | | | |
|---------------------------------|---------------------------|-------------------------------|
| 1. Pasta s/gluten | 18. Sense maionesa | 35. Vedella a la planxa |
| 2. Pasta sense ou | 19. Croquetes s/gluten | 36. Lluç a la planxa |
| 3. Sense carn | 20. Llom arrebossat | 37. Farina s/gluten |
| 4. Sense vi | 21. Llom arrebossat | 38. Gall d'indi a la planxa |
| 5. Vedella a la planxa | 22. Llom arrebossat | 39. Sense api |
| 6. Lluç a la planxa | 23. Llom arrebossat | 40. Cuinat sense vi |
| 7. Sense maionesa | 24. Llom arrebossat | 41. Sense api |
| 8. Arrebossat s/gluten | 25. Llom arrebossat | 42. sense panses |
| 9. Arrebossat s/ou i s/maionesa | 26. Llom arrebossat | 43. mongeta tendra amb patata |
| 10. Arrebossat sense "quicos" | 27. Pollastre a la planxa | 44. Truita vegana |
| 11. Sense maionesa | 28. Menestra de verdures | 45. Farina s/gluten |
| 12. Sense api | 29. Truita vegana | 46. Sense marinar |
| 13. Farina s/gluten | 30. Truita francesa | 47. pasta sense gluten |
| 14. Elaborat sense ou | 31. pasta sense gluten | 48. pasta sense ou |
| 15. Peix al forn | 32. pasta sense ou | 49. Caçó a la planxa |
| 16. Vedella a la planxa | 33. galets amb napolitana | 50. Vedella a la planxa |
| 17. Sense maionesa | 34. galets amb napolitana | 51. Caçó a la planxa |

Els alumnes d'Educació Infantil, mengen iogurt de postres tots els dilluns i divendres.

El dia 21 celebrem la Jornada de Nadal:

"Menú validat per dietistes-nutricionistes col·legiades de SANED (CAT001048)"

1r PLAT: Sopa de galets amb mini mandonguilles
2n PLAT: Rodó de llom amb salsa de rostit
GUARNICIÓ: Puré de poma i patates amb canyella
POSTRES: Iogurt amb xocolatina i neula