

PEIX FRESC (lluç, bonítol, bacallà, maires, sonso)

LA VERDURA i la **FRUITA** que serveix és ecològica i de proximitat

LA LLEGUM i **ELS CEREALS** són ecològics

EI POLLASTRE i **EL IOGURT** són de pastura

L'OLI D'OLIVA és ecològic

Menús elaborats per **Gabor Smit** (nº 0009 ADITEC)

La cuina es reserva el dret a fer canvis per la seva millor organització

Dilluns 7

VACANCES DE NADAL

Dimarts 8

Macarrons amb tomàquet
Truita de formatge amb amanida
Fruita

Dimecres 9

Cigrons estofats amb verdures
Botifarra al forn amb amanida
Fruita

Dijous 10

Crema de carbassa amb crustonets
Pollastre al forn amb ceba i patata
Fruita

Divendres 11

Arròs 3 delícies
Peix fresc al forn amb amanida
Fruita

Dilluns 14

Verdura de temporada amb patata i oli d'oliva
Estofat de vedella amb moniato
Fruita

Dimarts 15

Llenties amb verdures
Cous cous amb xampinyons i pastanaga
Fruita

Dimecres 16

Espaguetis a la carbonara s/ou
Truita de calçots amb amanida
Fruita

Dijous 17

Arròs integral amb verdures
Pollastre rostit amb verdures
Fruita

Divendres 18

Sopa amb galets
Peix fresc a l'andalusa amb pastanaga saltejada
Fruita

Dilluns 21

Crema de verdures d'hivern amb crustonets
Rostit de porc al forn amb salsa de moniato
Fruita

Dimarts 22

Arròs amb tomàquet
Croquetes de cigrons amb amanida
Fruita

Dimecres 23

Mongetes estofades
Truita de ceba i pastanaga amb amanida
Fruita

Dijous 24

Verdura de temporada amb patata i oli d'oliva
Pollastre arrebossat amb amanida
Fruita

Divendres 25

Espirals amb verdures
Peix fresc al forn amb amanida
Fruita

Dilluns 28

Arròs amb verdures
Truita de ceba i patata amb amanida
Fruita

Dimarts 29

Llenties estofades amb verdures
Pastis de mill gratinat amb tomàquet i formatge
Fruita

Dimecres 30

Macarrons amb salsa campestre
Hamburguesa de vedella al forn amb amanida
Fruita

Dijous 31

Crema de coliflor
Pollastre al forn amb xips de moniato
Fruita

Divendres 1