


Menú Mensual Desembre 2023

Sense porc

	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
4	 				1 Arròs amb salsa de tomàquet a part Estofat de gall d'indi amb ceba, pèsols i xampinyons Mongetes tendres saltejades Fruita fresca Pa
5	4 Menestra saltejada amb patata i ceba Rodó de gall d'indi amb verdures Tomàquet, blat de moro i olives Fruita fresca Pa	5 Cigrons saltejats amb alls i espinacs Ous cuits amb beixamel gratinats amb formatge Pastanaga bullida Fruita fresca Pa	6 FESTIU	7 FESTIU	8 FESTIU
1	11 Trinxat de la Cerdanya Pollastre arrebossat Patates fregides Fruita fresca Pa	12 Llenties amb verdures Ous cuits a la jardinera Pastanaga bullida Fruita fresca Pa	13 Llaçets amb salsa de tomàquet i formatge ratllat Salmó amb ceba i porro Tomàquet, cogombre i pastanaga Fruita fresca Pa	14 Patates a "lo pobre" Pernillets de pollastres al forn Amanida d'enciam, tomàquet i olives logurt sabor Pa	15 Arròs amb verdures Cap-roig al forn a la donostiarra Amanida de cogombre i blat de moro Fruita fresca Pa
2	18 Macarrons al pesto amb formatge ratllat Rap en salsa de porros Carbassó a la planxa Fruita fresca Pa	19 Mongetes blanques amb menestra Truita de xampinyons amb ceba Amanida d'enciam, pastanaga i olives Fruita fresca Pa	20 Paella de verdures (sense pèsols) Pollastre rostit amb tomàquet i ceba Pastanaga bullida logurt sabor Pa	21 VACANCES	22 VACANCES
3	25 VACANCES	26 VACANCES	27 VACANCES	28 VACANCES	29 VACANCES