

Menú Mensual Desembre 2023

Sense gluten

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
 1 Arròs amb salsa de tomàquet (salsa a part) Estofat de gall dindi amb ceba, pèsols i xampinyons Mongetes tendres saltejades Fruita fresca variada Pa de motlle sense gluten				
4 Menestra amb patates saltejades amb ceba Gall d'indi amb salsa i verdures Amanida de tomàquet, blat de moro i olives Fruita fresca variada Pa de motlle sense gluten	5 Cigrons amb espinacs Ous durs amb salsa de tomàquet Pastanaga bullida Fruita fresca variada Pa de motlle sense gluten	6 FESTIU	7 FESTIU	8 FESTIU
11 Col berza amb patates saltejades Pollastre al forn o a la planxa Patates fregides Fruita fresca variada Pa de motlle sense gluten	12 Carbassó i carbassa bullida Ous cuits amb minestra Pastanaga bullida Fruita fresca variada Pa de motlle sense gluten	13 Llacets sense gluten amb salsa de tomàquet i formatge rallat Salmó al forn amb ceba i porro Amanida de tomàquet, cogombre i pastanaga Fruita fresca variada Pa de motlle sense gluten	14 Patates cuites amb pebrots i ceba Pernilets de pollastre al forn Amanida d'enciam, tomàquet i olives logurt sabors variats Pa de motlle sense gluten	15 Arròs amb verdures Cap-roig al forn o a la planxa Amanida d'enciam i blat de moro Fruita fresca variada Pa de motlle sense gluten
18 Macarrons sense gluten amb salsa pesto i formatge rallat Rap al forn amb pastanaga, ceba i porro Carbassó al forn o a la planxa Fruita fresca variada Pa de motlle sense gluten	19 Mongetes blanques amb minestra Truita francesa casolana amb xampinyons i ceba Amanida d'enciam, pastanaga i olives Fruita fresca variada Pa de motlle sense gluten	20 Paella de verdures (Sense pèsols) Pollastre al forn amb tomàquet i ceba Pastanaga bullida logurt sabors variats Pa de motlle sense gluten	21 VACANCES	22 VACANCES
25 VACANCES	26 VACANCES	27 VACANCES	28 VACANCES	29 VACANCES