

## Menú Mensual Desembre 2023

Sense flatulents

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
				<p>1</p> <p>Arròs en blanc Gall dindi al forn o a la planxa Carbassó al forn o a la planxa Fruita fresca variada Pa</p>
<p>4</p> <p>Carbassó amb patata bullida Gall d'indi al forn o a la planxa Poma al forn Fruita fresca variada Pa</p>	<p>5</p> <p>Espinacs amb patata bullida Truita francesa Pastanaga bullida Fruita fresca variada Pa</p>	<p>6</p> <p>FESTIU</p>	<p>7</p> <p>FESTIU</p>	<p>8</p> <p>FESTIU</p>
<p>11</p> <p>Crema de carbassó Pollastre al forn o a la planxa Patates al forn Fruita fresca variada Pa</p>	<p>12</p> <p>Crema de llenties Remenat d'ou Rodanxa de pernil dolç Fruita fresca variada Pa</p>	<p>13</p> <p>Llacets amb pastanaga bullida Salmó al forn o a la planxa Carbassó al forn o a la planxa Fruita fresca variada Pa</p>	<p>14</p> <p>Crema de carbassa Pernilets de pollastre al forn Carbassó al forn o a la planxa Fruita fresca variada Pa</p>	<p>15</p> <p>Arròs blanc Cap-roig al forn o a la planxa Carbassa bullida Fruita fresca variada Pa</p>
<p>18</p> <p>Macarrons en blanc Rap al forn o a la planxa Carbassó al forn o a la planxa Fruita fresca variada Pa</p>	<p>19</p> <p>Pastanaga amb patata bullida Truita francesa Rodanxa de pit de gall dindi Fruita fresca variada Pa</p>	<p>20</p> <p>Arròs bullit amb carbassó Cuixa de pollastre al forn Pastanaga bullida logurt sabors variats Pa</p>	<p>21</p> <p>VACANCES</p>	<p>22</p> <p>VACANCES</p>
<p>25</p> <p>VACANCES</p>	<p>26</p> <p>VACANCES</p>	<p>27</p> <p>VACANCES</p>	<p>28</p> <p>VACANCES</p>	<p>29</p> <p>VACANCES</p>