

## Menú Mensual Desembre 2023

## Menú Ovo-làctic-vegetarià + Ric en Fibra

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
				1 Amanida d'enciam, pastanaga i blat de moro Quina amb salsa de tomàquet Mongetes tendres saltejades Fruita fresca variada Pa integral 50gr
4 Minestra amb patates saltejades amb ceba Quinoa saltejada amb pastanaga i carbassó Amanida de tomàquet, blat de moro i olives Fruita fresca variada Pa integral 50gr	5 Cigrons amb espinacs Ous amb beixamel gratinats amb formatge Pastanaga bullida Fruita fresca variada Pa integral 50gr	6 <b>FESTIU</b>	7 <b>FESTIU</b>	8 <b>FESTIU</b>
11 Col berza amb patates saltejades Hamburguesa vegetal al forn o a la planxa Patates fregides Fruita fresca variada Pa integral 50gr	12 Llenties amb minestra Ous cuits amb minestra Pastanaga bullida Fruita fresca variada Pa integral 50gr	13 Llacets amb salsa de tomàquet i formatge rallat Tofu al forn amb ceba i porro Amanida de tomàquet, cogombre i pastanaga Fruita fresca variada Pa integral 50gr	14 Crema de carbassa Quinoa saltejada amb ceba Amanida d'enciam, tomàquet i olives Fruita fresca variada Pa integral 50gr	15 Amanida d'enciam i blat de moro Tofu a la provençal Arròs amb verdures Fruita fresca variada Pa integral 50gr
18 Macarrons al pesto amb formatge rallat Pasta al pesto Carbassó al forn o a la planxa Fruita fresca variada Pa integral 50gr	19 Mongetes blanques amb minestra Truita francesa casolana de xampinyons i ceba Amanida d'enciam, pastanaga i olives Fruita fresca variada Pa integral 50gr	20 Pastanga Saltejada amb ceba Tofu marinat Paella de verdures (sense pèsols) Fruita fresca variada Pa integral 50gr	21 <b>VACANCES</b>	22 <b>VACANCES</b>
25 <b>VACANCES</b>	26 <b>VACANCES</b>	27 <b>VACANCES</b>	28 <b>VACANCES</b>	29 <b>VACANCES</b>

