



MENÚ DEL MES DE DESEMBRE 2021



		DIMECRES 1	DIJOUS 2	DIVENDRES 3
		ESCUDELLA BARREJADA	CREMA DE VERDURES AMB CROSTONETS	ARRÒS INTEGRAL AMB TOMÀQUET NATURAL
		TRUITA DE PEBROT, CEBA I PATATA amb 'enciam amanit i xips de moniato	ESCALOPA DE POLLASTRE ARREBOSSAT amb patates fregides	TORTITES CASOLANES DE PEIX amb amanida d'enciam i fruits secs
		FRUITA DEL TEMPS	FRUITA DEL TEMPS	FRUITA DEL TEMPS
DILLUNS 6	DIMARTS 7	DIMECRES 8	DIJOUS 9	DIVENDRES 10
FESTIU	FESTIU	FESTIU	RISSOTTO DE BOLETS I VERDURETES	ESPAGUETIS AMB SALSA FUNGHI
			TRUITA DE TONYINA O A LA FRANCESA amb enciam, endivia i olives	MANDONGILLES DE VEDELLA CASOLANES amb amanida d'enciam i olives
			FRUITA DEL TEMPS	BATUT DE XOCOLATA
DILLUNS 13	DIMARTS 14	DIMECRES 15	DIJOUS 16	DIVENDRES 17
ARRÒS A LA MILANESA AMB VERDURETES DE TEMPORADA I DAUS DE GALL DINDI	PATATES ESTOFADES AMB COSTELLÓ I VERDURES (ceba, tomàquet, pastanaga, porro)	LLENTIES VERMELLES GUISADES AMB PORROS O CREMA DE LLENTIES VERMELLES I PORROS	MACARRONS INTEGRALS AMB XAMPINYONS I FORMATGE RATLLAT	CALDO AMB PASTA FINA I CIGRONETS
FILET DE LLUÇ A L'ALLET amb amanida d'enciam i moresc	TRUITA DE FORMATGE O FRANCESA amb mèsclum d'enciams i olives	POLLASTRE AL FORN A LA LLIMONA amb tempura de verdures	BUNYOLS DE PEIX FETS A LA NOSTRA CUINA amb enciam i tomàquets cirera	FRICANDÓ DE VEDELLA AMB ROMANÍ DEL NOSTRE HORT I PATATES AL FORN amb patates fregides
FRUITA DEL TEMPS	FRUITA DEL TEMPS	MOUSSE DE IOGURT	FRUITA DEL TEMPS	FRUITA DEL TEMPS
DILLUNS 20	DIMARTS 21	DIMECRES 22		
VICHISSEOISE DE PORRO, CEBA, PASTANAGA I PATATA amb crostonets	ESPAGUETTIS AMB SOFREGIT DE CEBA I TOMÀQUET NATURAL	ESCUDELLA DE L'ÀVIA AMB GALETS I PILOTETES DE CARN MIXTA		
TRUITA DE CARBASSÓ I CEBA amb amanida d'enciam, pipes i pastanaga ratllada	PIZZA CASOLANA amb amanida d'enciam, pastanaga i blat de moro.	LLÀGRIMES DE PIT DE POLLASTRE ARREBOSSADES amb xips de moniato i rodes de patata		
FRUITA DEL TEMPS	FRUITA DEL TEMPS	POSTRES NADALENQUES		

BON NADAL I BONES FESTES !

- Oferim **aigua i pa d'acompanyament** (opcional integral) en tots els àpats que conformen el menú.
- Utilitzem **oli d'oliva verge extra** per cuinar i amanir.
- Fem servir **fruita i verdura de temporada** i de proximitat.
- Les **carns** que oferim **són de granges de proximitat**.
- La nostra cuina vetlla per la utilització de productes de proximitat i ecològics, sempre que sigui possible.

OFERIM DIFERENTS ACTIVITATS DE LLEURE AL MIGDIA.

Pels nens que hagin de fer un règim especial **disposem de menús alternatius** que atenen a les necessitats dietètiques: dietes eventuais, al·lèrgies o intoleràncies alimentàries.
Vetllem pels **gustos i la bona nutrició** dels infants sense deixar de banda l'equilibri setmanal del menú.
Un cop al mes, oferirem unes postres d'elaboració casolana.
Menús elaborats segons les directrius del Departament d'Ensenyament (Agència de Salut Pública de Catalunya) i revisats per una dietista. (Per causes alienes a nosaltres, pot haver-hi algun canvi en els menús)