

Menú escola Can Salvi

DESEMBRE menú mestres

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<p>Trinxat de col i patata 2 <u>Macarrons al funghi</u> Palometa a la planxa i amanida d'enciam i brots de soja <u>Gall dindi al forn</u> Fruita del temps</p>	<p>Llenties estofades amb arròs 3 <u>Mongeta tendra amb patata</u> Truita de formatge i guarnició de tomàquet amanit amb orenga <u>Llom a la planxa</u> Fruita del temps</p>	<p>Espinacs amb patata 4 <u>Arròs a la milanesa</u> Vedella a la jardinera <u>Lluç a la planxa</u> Fruita del temps</p>	<p>5 FESTIU</p>	<p>6 FESTIU</p>
<p>Macarrons integrals amb salsa de tomàquet 9 <u>Bròquil amb patata</u> Truita de tonyina i guarnició de pastanaga i olives <u>Bacallà al forn amb samfaina</u> logurt natural</p>	<p>Amanida Caprese 10 <u>Verdura tricolor</u> Mongetes blanques estofades amb xoriç <u>Pollastre a la planxa</u> Fruita del temps</p>	<p>Arròs amb verdures 11 <u>Coliflor amb patata</u> Peix blanc fresc al forn amb salsa verda i amanida d'enciam i blat de moro <u>Truita de pernil</u> Fruita del temps</p>	<p>Cigrons amb picada d'all i julivert 12 <u>Espinacs amb patata</u> Daus de gall dindi amb salsa de poma i guarnició de patates fregides casolanes <u>Lluç al forn</u> Fruita del temps</p>	<p>13 Mongeta tendra amb patata Calamars a l'andalusa casolans i amanida d'enciam i pastanaga Fruita del temps</p>
<p>Llenties estofades amb hortalisses 16 <u>Minestra de verdura</u> Tiretes de lluç casolanes i amanida d'enciam i remolatxa <u>Daus de porc</u> Fruita del temps</p>	<p>Arròs amb salsa de tomàquet 17 <u>Bledes amb patata</u> Truita de patates i amanida d'enciam i olives <u>Pollastre al forn</u> Fruita del temps</p>	<p>Puré de verdures 18 <u>Cigrons a la jardinera</u> Hamburguesa de vedella a la planxa i amanida d'enciam i blat de moro <u>Fogoner a la planxa</u> Fruita del temps</p>	<p>Àpat de Nadal 19 Sopa de galets <u>Col amb patata</u> Pollastre de Nadal <u>Truita a la paisana</u> Neules i torrons Refresc sense gas</p>	<p>20 Pica-pica fi del trimestre Pica-pica Pizza casolana de pernil Fruita del temps</p>
<p>23 VACANCES</p>	<p>24 VACANCES</p>	<p>25 VACANCES</p>	<p>26 VACANCES</p>	<p>27 VACANCES</p>
<p>30 VACANCES</p>	<p>31 VACANCES</p>		<p>Es donarà fruita ecològica i/o de proximitat un cop per setmana. Postres làctics de la Fageda.</p>	<p>Pa integral un dia a la setmana. Ús exclusiu d'oli d'oliva per cuinar i amanir.</p>