



# MENÚ DESEMBRE 2022

ESPECIAL AL·LÈRGIA LLET I DERIVATS

Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
			1 de desembre	2 de desembre
			AMANIDA DE SURIMI I GAMBETES AMB PINYA	CREMA DE VERDURES
			<i>enciam iceberg, enciam romà, blat de moro, surimi, gambetes i pinya</i>	<i>porro, ceba, patata, carabassa, carabassó, pastanaga i brou de verdures</i>
			ESTOFAT DE MONGETA BLANCA	CUIXETES DE POLLASTRE AL FORN AMB PATATES XIP
			<i>mongeta blanca, ceba, all, porro, pebrot vermell, tomàquet natural i pastanaga</i>	<i>pollastre, llimona i patates xip</i>
			MANDARINA	POMA
5 de desembre	6 de desembre	7 de desembre	8 de desembre	9 de desembre
CREMA DE PASTANAGA		ARRÒS AMB TOMÀQUET		
<i>pastanaga natural, ceba, porro, all i patata</i>		<i>arròs i tomàquet triturat</i>		
SUQUET DE PEIX		TRUITA DE VERDURES AMB MONGETA BLANCA SALTEJADA		
<i>patata, all, tomàquet triturat, julivert, ceba, pastanaga, rap, lluç, gambes i sépia</i>		<i>ou líquid pasteuritzat, carabassó, pebrot verd, pebrot vermell, ceba, mongeta blanca cuita, all i julivert</i>		
IOGURT SENSE LACTOSA		PLÀTAN		
12 de desembre	13 de desembre	14 de desembre	15 de desembre	16 de desembre
MONGETA VERDA I PATATA	ARRÒS CALDOS AMB VERDURES	AMANIDA DE L'HORT	ESPIRALS AMB PESTO	HUMMUS DE CARBASSA
<i>mongeta verda i patata</i>	<i>arròs integral, ceba, all, porro, tomàquet triturat, pebrot vermell i carabassó</i>	<i>enciam romà, tomàquet, cogombre, pastanaga, blat de moro i olives</i>	<i>pasta seca vegetal, salsa pesto i formatge sense lactosa</i>	<i>carabassa, all, llimona, oli d'oliva, tahina i pa integral</i>
LLUÇ AL FORN AMB VARIAT D'ENCIAMS	TRUITA DE PERNIL DOLÇ AMB TOMÀQUET I COGOMBRE	MONGETA BLANCA ESTOFADA	GALL DINDI MARINAT AMB EDAMAME	HAMBURGUESA DE SEITAN AMB ESPINACS I PASTANAGA RATLLADA
<i>filet de lluç, patata, ceba dolça, all, tomàquet natural i variat d'enciams</i>	<i>ou líquid pasteuritzat, pernil dolç, tomàquet i cogombre</i>	<i>mongeta blanca, ceba, all, porro, pebrot vermell, tomàquet natural i pastanaga</i>	<i>pit de pollastre, oli d'oliva, orenga, llimona i edamame</i>	<i>hamburguesa de seitan i espinacs i pastanaga</i>
IOGURT SENSE LACTOSA AMB NOUS	POMA	PLÀTAN	MANDARINA	PERA
19 de desembre	20 de desembre	21 de desembre	Menú vegà	
BRÒQUIL I PATATA	AMANIDA CAPRESE	MENÚ DE NADAL	Dia especial Joan Miró	
<i>bròquil i patata</i>	<i>tomàquet natural, mozzarella sense lactosa, alfàbrega i olives</i>	ENTREMÈS D'EMBOTITS	NADAL	
		<i>variats d'embotits</i>		
CALAMARS EN Salsa AMB ENCIAM ICEBERG	LLENTIES ESTOFADES AMB ARRÒS INTEGRAL	ESCUDELLA BARREJADA	Producte ecològic i de proximitat	
<i>calamars, ceba, porro, all, pastanaga, tomàquet triturat, brou de verdures i enciam d'iceberg</i>	<i>llentia verdina, ceba, all, porro, pebrot vermell, tomàquet natural, pastanaga, brou de verdures i arròs integral</i>	<i>pastanaga, porro, nap, xirivia, patata, api, col, pollastre, vedella, porc, cigrons i galets</i>	 	
IOGURT SENSE LACTOSA	PLÀTAN	TORRÓ DE XOCOLATA I MANDARINA	Producte integral	
			BONES FESTES I FELIÇ ANY NOU	
			 <b>2023</b>	