

DESEMBRE 2018

Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres	Valor nutricional
	BON NADAL				Kcal: HC: Prot: Lip:
3 Sopa d'au amb pistons Mandonguilles guisades amb xampinyons Fruita i pa	4 Macarrons amb tomàquet formatge i orenga Filet lluç a la planxa amb enciam Làctic i pa	5 Crema de carbassó (crostons) Pernilets de pollastre al forn amb patata roda Fruita i pa	6	7 LLIURE DISPOSICIO	Kcal:525 HC: 50% Prot: 30% Lip: 26%
10 Tallarines amb tomàquet, ceba, i formatge ratllat Llibrets de llom amb encaim tricolor i pipes Fruita i pa	11 Llenties guisades amb sofregit (ceba,pebrot,all,llorer) lluç al forn amb ceba Fruita i pa	12 Minestra de verdures al vapor i patata Hamburguesa de vedella planxa amb salsa de tomàquet Fruita i pa	13 Brou d'au amb pasta menuda Pollastre rostit amb verdures(pesols, pastanaga) Fruita i pa	14 Arròs amb tomàquet i ou dur Filet de bacallà planxa amb sanfaina Fruita i pa	Kcal: 654 HC: 53% Prot: 26% Lip: 21%
17 Brou d'au amb pistons Fricandó de vedella amb xampinyons Torrans	18 Mongeta tendra i patata al vapor Butifarra de porc al forn amb salsa de tomàquet Fruita i pa	19 Canelons Rossini Pollastre a la pruna Torrans i pa	20 Arròs amb tomàquet i tonyina Filet de dorada a la planxa I enciam tricolor Fruita i pa	21 Escudella catalana (fideus,arròs, patata,cigrons) Calamars a la romana amb tomàquet natural Fruita i pa	Kcal:716 HC: 43% Prot: 29% Lip: 28%

Menú revisat per:

Josep Gou Gratacós
Llicenciat en Farmàcia
col. núm. 12481