

Els plats contenen:

GLUTEN

OU

API

LLET I DERIVATS

PROTEÏNA DE VACA

SULFITS

LLEGUMS

PEIX

FRUITS DE CLOSCA

Desembre 2018

Bressol Rosa Aymerich



DILLUNS 3	DIMARTS 4	DIMECRES 5	DIJOUS 6	DIVENDRES 7
<p>CREMA DE CARBASSA (patata i ceba)</p> <p>POLLASTRE AL FORN AMB SALSA DE L LIMONA</p> <p>1</p> <p>2</p> <p>AMANIDA VARIADA</p> <p>FRUITA NATURAL</p>	<p>BROU CASOLÀ AMB FIDEUS</p> <p>3 4</p> <p>5</p> <p>BACALLÀ AMB SALSA DE TOMÀQUET CASOLANA</p> <p>7</p> <p>PATATES "PANADERES"</p> <p>IOGURT NATURAL</p>	<p>LLENTIES ESTOFADES (sofregit de ceba, all, pebrot vermell i tomàquet)</p> <p>8</p> <p>TRUITA DE PATATES</p> <p>9</p> <p>AMANIDA AMB VINAGRETA DE MERMELADA</p> <p>FRUITA NATURAL</p>	<p>FESTIU</p>	<p>BRÒQUIL AMB PATATES BULLIDES</p> <p>DAUS DE VEDELLA ESTOFATS</p> <p>10</p> <p>13</p> <p>11</p> <p>12</p> <p>XAMPINYONS AMB FARIGOLA I L LIMONA</p> <p>FRUITA NATURAL</p>
DILLUNS 10	DIMARTS 11	DIMECRES 12	DIJOUS 13	DIVENDRES 14
<p>MACARRONS AMB SALSA DE CARBASSA, CEBA I PORROS</p> <p>14 15</p> <p>BACALLÀ A LA GALLEGA (al forn, amb ceba i pebre vermell)</p> <p>17</p> <p>16</p> <p>AMANIDA VARIADA</p> <p>FRUITA NATURAL</p>	<p>VICHYSOISE (crema de porros i patates)</p> <p>18 19</p> <p>CIGRONS ESTOFATS (sofregit de ceba, all, pebrot vermell i tomàquet)</p> <p>20</p> <p>AMANIDA D'ENCIAM, BLAT DE MORO I</p> <p>IOGURT NATURAL</p>	<p>MONGETA VERDA AMB PATATES BULLIDES</p> <p>POLLASTRE AL FORN AMB SALSA DE L LIMONA</p> <p>21</p> <p>22</p> <p>PASTANAGA ROSTIDA AMB BALSÀMIC DE</p> <p>FRUITA NATURAL</p>	<p>ARRÒS AMB SALSA DE TOMÀQUET (sofregit casolà)</p> <p>LLUÇ AL FORN (amb ceba i tomàquet natural)</p> <p>24</p> <p>23</p> <p>AMANIDA DE TEMPORADA</p> <p>FRUITA NATURAL</p>	<p>CREMA DE PASTANAGA (patata i ceba)</p> <p>DAUS DE VEDELLA ESTOFATS</p> <p>25</p> <p>28</p> <p>26</p> <p>27</p> <p>ARRÒS SALTEJAT</p> <p>FRUITA NATURAL</p>
DILLUNS 17	DIMARTS 18	DIMECRES 19	DIJOUS 20	DIVENDRES 21
<p>BRÒQUIL AMB PATATES BULLIDES</p> <p>SALSITXES DE POLLASTRE A LA PLANXA</p> <p>29</p> <p>XAMPINYONS AMB FARIGOLA I L LIMONA</p> <p>FRUITA NATURAL</p>	<p>ARRÒS CREMÓS AMB CARBASSA</p> <p>30 31</p> <p>BACALLÀ A LA GALLEGA (al forn, amb ceba i pebre vermell)</p> <p>33</p> <p>32</p> <p>AMANIDA D'ENCIAM, OLIVES I REMOLATXA</p> <p>FRUITA NATURAL</p>	<p>CREMA DE VERDURES DE TEMPORADA</p> <p>TRUITA DE PATATES I CEBA</p> <p>34</p> <p>35</p> <p>AMANIDA DE L' HORT (enciam, pebrot vermell i</p> <p>FRUITA NATURAL</p>	<p>LLENTIES ESTOFADES (sofregit de ceba, all, pebrot vermell i tomàquet)</p> <p>MANDONGUILLES DE PEIX</p> <p>36</p> <p>37 38</p> <p>44 40 41 39</p> <p>42 43</p> <p>AMANIDA DE TARONGES (enciam, taronges i</p> <p>FRUITA NATURAL</p>	
DILLUNS 24	DIMARTS 25	DIMECRES 26	DIJOUS 27	DIVENDRES 28
DILLUNS 31	DIMARTS 1	DIMECRES 2	DIJOUS 3	DIVENDRES 4

Recomanació Sopars

DILLUNS 3	DIMARTS 4	DIMECRES 5	DIJOUS 6	DIVENDRES 7
COL-I-FLOR BULLIDA AMB PATATES LLOM A LES FINES HERBES BROQUETA DE FRUITA VARIADA	PURÉ DE VERDURES PINXOS DE VEDELLA A LA PLANXA AMB ENCIAM I PASTANAGA MACEDÒNIA DE FRUITA DE TEMPORADA	SOPA D'AU I VERDURES AMB FIDEUS OUS REMENTATS AMB FORMATGE I TOMÀQUET IYGURT		VICHYSOISE (crema de porros i patates) PIT DE GALL D'INDI ARREBOSSAT (farina, ou i pa ratllat) FRUITA DEL TEMPS
DILLUNS 10	DIMARTS 11	DIMECRES 12	DIJOUS 13	DIVENDRES 14
CREMA DE CARBASSA (patata i ceba) BACALLÀ AL VAPOR FRUITA DEL TEMPS	CUSCÚS AMB CARBASSÓ I CEBA CAMEL·LITZADA TONYINA A LA PLANXA IYGURT	BRÒQUIL GRATINAT AMB FORMATGE GALL D'INDI MARINAT AL FORN MACEDÒNIA DE FRUITA DE TEMPORADA	LLENTIES ESTOFADES (sofregit de ceba, all, pebrot vermell i tomàquet) LLOM ADOBAT A LA PLANXA FRUITA DEL TEMPS	ARRÒS AMB SALS DE TOMÀQUET (sofregit casolà) HAMBURGUESES DE POLLASTRE A LA PLANXA FRUITA DEL TEMPS
DILLUNS 17	DIMARTS 18	DIMECRES 19	DIJOUS 20	DIVENDRES 21
PÈSOLS SALTEJATS AMB PERNIL PIT DE GALL D'INDI A LA PIZZAIOLA FRUITA DEL TEMPS	MENESTRA DE VERDURES AMB PATATA SÍPIA A LA PLANXA QUALLADA	PASTA INTEGRAL AMB ALBERGINIES I TOMAQUET NATURAL ORADA A LA SAL BROQUETA DE FRUITA VARIADA	ESPINACS GRATINATS BIQUINI DE PERNIL DOLÇ I FORMATGE FRUITA DEL TEMPS	GRAELLADA DE VERDURES XAI AL FORN (amb ceba i tomàquet) FRUITA DEL TEMPS
DILLUNS 24	DIMARTS 25	DIMECRES 26	DIJOUS 27	DIVENDRES 28
DILLUNS 31	DIMARTS 1	DIMECRES 2	DIJOUS 3	DIVENDRES 4

Necessitats Alimentàries Especials

- | | | |
|------------------------------|---------------------------------|-------------------------------------|
| 1. Pollastre a la planxa | 18. Sense làctics | 35. Truita vegana |
| 2. Cuinat sense vi | 19. Sense làctics | 36. mongeta tendra amb patata |
| 3. Pasta s/gluten | 20. Verdura bullida amb patata | 37. Mandonguilles casolanes de peix |
| 4. Pasta sense ou | 21. Pollastre a la planxa | 38. Lluç a la planxa |
| 5. Sopa de verdures | 22. Cuinat sense vi | 39. Llom a la planxa |
| 6. Sense àpi | 23. Vedella a la planxa | 40. Lluç a la planxa |
| 7. Vedella a la planxa | 24. Lluç a la planxa | 41. Lluç a la planxa |
| 8. mongeta tendra amb patata | 25. Farina s/gluten | 42. Sense pèsols |
| 9. Truita vegana | 26. Peix a la planxa | 43. Lluç a la planxa |
| 10. Farina s/gluten | 27. Vedella a la planxa | 44. Lluç a la planxa |
| 11. Peix a la planxa | 28. Vedella a la planxa | 45. Pasta s/gluten |
| 12. Vedella a la planxa | 29. Pollastre a la planxa | 46. Pasta s/ou |
| 13. Vedella a la planxa | 30. Arròs saltejat amb carbassa | 47. Sopa de verdures |
| 14. pasta sense gluten | 31. Arròs saltejat amb carbassa | 48. Sense àpi |
| 15. pasta sense ou | 32. Pollastre a la planxa | 49. Sense mandonguilles |
| 16. Pollastre a la planxa | 33. Bacallà a la planxa | 50. Llom a la planxa |
| 17. Bacallà a la planxa | 34. Sense api | |

- Totes les fruites i verdures són fresques i de proximitat.
- El iogurt és natural sense sucre de "La Fageda".
- Per amanir hi haurà oli d'oliva verge.
- La pasta i la sal són ecològiques.
- Els sucres de fruita són sense sucre afegit.

El dia 21 celebrem la jornada de Nadal:

1r PLAT: Sopa de galets amb mini mandonguilles
2n PLAT: Rodó de llom amb salsa de rostit
GUARNICIÓ: Puré de poma i patates amb canyella
POSTRES: Iogurt amb xocolatina i neula