

Els plats contenen:

GLUTEN

OU

LLET I DERIVATS

PROTEÏNA DE VACA

PORC

PEIX

Desembre 2017

Bressol Rosa Aymerich



DILLUNS 27	DIMARTS 28	DIMECRES 29	DIJOUS 30	DIVENDRES 1
				PÈSOLS BULLITS AMB PATATES I PASTANAGUES LLUÇ AL FORN (amb ceba i tomàquet natural) 1 XAMPINYONS SALTEJATS FRUITA NATURAL
DILLUNS 4	DIMARTS 5	DIMECRES 6	DIJOUS 7	DIVENDRES 8
CREMA DE PASTANAGA I CURRI TRUITA DE PATATES I CEBA 2 AMANIDA VARIADA FRUITA NATURAL	BROU CASOLÀ AMB FIDEUS 3 4 5 6 BACALLÀ AL FORN (amb ceba i tomàquet natural) 7 CEBA ESCALIVADA FRUITA NATURAL	<h1 style="color: green;">Festiu</h1>	<h1 style="color: green;">Festiu</h1>	<h1 style="color: green;">Festiu</h1>
DILLUNS 11	DIMARTS 12	DIMECRES 13	DIJOUS 14	DIVENDRES 15
MACARRONS A LA NAPOLITANA (salsa de tomàquet casolana) 12 13 14 15 CROQUETES DE POLLASTRE 16 17 18 19 JULIANA D' ENCIAM FRUITA NATURAL	CIGRONS ESTOFATS (sofregit de ceba, all, pebrot verd i vermell i tomàquet) TRUITA DE FORMATGE 20 21 22 AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO 23 IOGURT NATURAL	ARRÒS AMB SALSÀ DE TOMÀQUET (sofregit casolà) LLUÇ AL FORN (amb ceba i tomàquet natural) 23 CUSCÚS FRUITA NATURAL	MONGETA VERDA AMB PATATES BULLIDES HAMBURGUESES DE VEDELLA A LA PLANXA 24 ARRÒS INTEGRAL SALTEJAT FRUITA NATURAL	CREMA DE PASTANAGA I CURRI BACALLÀ AMB SALSÀ DE TOMÀQUET CASOLANA 25 AMANIDA DE TEMPORADA FRUITA NATURAL
DILLUNS 18	DIMARTS 19	DIMECRES 20	DIJOUS 21	DIVENDRES 22
BRÒQUIL AMB PATATES BULLIDES MANDONGUILLES DE PEIX 26 27 29 30 28 XAMPINYONS SALTEJATS FRUITA NATURAL	PAELLA DE VERDURES (ceba, pebrot vermell i verd, porros i mongeta tendra) TRUITA A LA FRANCESA 31 AMANIDA D'ENCIAM I REMOLATXA FRUITA NATURAL	CREMA DE VERDURES DE TEMPORADA DAUS DE VEDELLA ESTOFATS 32 33 AMANIDA DE L' HORT (enciam, pebrot vermell i FRUITA NATURAL	LLENTIES ESTOFADES (sofregit de ceba, all, pebrot vermell i tomàquet) LLUÇ A LA PLANXA 34 AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES FRUITA NATURAL	
DILLUNS 25	DIMARTS 26	DIMECRES 27	DIJOUS 28	DIVENDRES 29
<h1 style="color: green;">Festiu</h1>	<h1 style="color: green;">Festiu</h1>	<h1 style="color: green;">Festiu</h1>	<h1 style="color: green;">Festiu</h1>	<h1 style="color: green;">Festiu</h1>

Recomanació Sopars

DILLUNS 27	DIMARTS 28	DIMECRES 29	DIJOUS 30	DIVENDRES 1
				ARRÒS INTEGRAL SALTEJAT AMB PANSES I CEBA PIT DE GALL D'INDI A LA PLANXA CUALLADA
DILLUNS 4	DIMARTS 5	DIMECRES 6	DIJOUS 7	DIVENDRES 8
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	Festiu	Festiu	Festiu
DILLUNS 11	DIMARTS 12	DIMECRES 13	DIJOUS 14	DIVENDRES 15
CREMA DE CARBASSA (patata i ceba) BACALLÀ AL VAPOR FRUITA DEL TEMPS	CUSCÚS AMB CARBASSÓ I CEBA CARAMEL·LITZADA TONYINA A LA PLANXA IOGURT	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 SALSA DE TOMÀQUET (sofregit casolà) HAMBURGUESES DE POLLASTRE A LA PLANXA FRUITA DEL TEMPS
DILLUNS 18	DIMARTS 19	DIMECRES 20	DIJOUS 21	DIVENDRES 22
PÈSOLS SALTEJATS AMB PERNIL PIT DE GALL D'INDI A LA PIZZAIOLA FRUITA DEL TEMPS	MENESTRA DE VERDURES AMB PATATA SÍPIA A LA PLANXA CUALLADA	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 25	DIMARTS 26	DIMECRES 27	DIJOUS 28	DIVENDRES 29
Festiu	Festiu	Festiu	Festiu	Festiu

Necessitats Alimentàries Especials

- | | | |
|-----------------------------|-------------------------------------|---------------------------|
| 1. Vedella a la planxa | 18. Pollastre arrebossat | 35. Pasta s/gluten |
| 2. Truita vegana | 19. Pollastre arrebossat | 36. Pasta s/ou |
| 3. Pasta s/gluten | 20. Truita vegana | 37. Sopa d'au |
| 4. Pasta sense ou | 21. Truita francesa | 38. Sopa de verdures |
| 5. Sense porc | 22. Truita francesa | 39. Hamburguesa de peix |
| 6. Sopa de verdures | 23. Vedella a la planxa | 40. Sense truita |
| 7. Pollastre a la planxa | 24. Hamburguesa de peix | 41. Pollastre a la planxa |
| 8. Llom a la planxa | 25. Vedella a la planxa | 42. Truita vegana |
| 9. Pollastre a la planxa | 26. Mandonguilles casolanes de peix | 43. Pasta sense gluten |
| 10. Sense truita | 27. Lluç a la planxa | 44. Pasta sense ou |
| 11. Vedella a la planxa | 28. Llom a la planxa | 45. Salsa napolitana |
| 12. Macarrons s/gluten | 29. Lluç a la planxa | 46. Salsa napolitana |
| 13. Pasta s/ou i s/formatge | 30. Lluç a la planxa | 47. Salsa napolitana |
| 14. Sense formatge | 31. Truita vegana | 48. Vedella a la planxa |
| 15. Sense formatge | 32. Farina s/gluten | |
| 16. Croquetes s/gluten | 33. Peix a la planxa | |
| 17. Croquetes de peix | 34. Gall d'indi a la planxa | |

- 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 22 HI HAURÀ MENÚ ESPECIAL DE NADAL:

1r PLAT: Sopa de Nadal amb mini mandonguilles
2n PLAT: Pollastre amb poma al forn i daus de patates
POSTRES: Iogurt amb xocolatina i neula