

MENU DESEMBRE 2025

DILLUNS		DIMARTS		DIMECRES		DIJOUS		DIVENDRES	
LLET MOL GL 01 Ensaladilla russa. Calamars a la romana amb enciams variats. logurt		PE 02 Arròs amb salsa de tomàquet. Lluç al forn amb xampinyons. Mandarina.		LLET OU 03 Crema de carbassó i pastanaga. Truita tombada amb tomàquet gratinat. Poma		LLET GL API 04 Consomé de pollastre. Pizza de pernil dolç –formatge i de verdures. Plàtan.		05	
08		GL LLET OU 09 Amanida complerta. (enciam, olives tomàquet i moresc) Macarrons a la bolonyesa amb formatge ratllat. Natilles.		OU 10 Cigrons saltejats amb oli verge d’all. Ous bullits amb escarola i maionesa. Plàtan		GL 11 Ministra de verdures. Pit de pollastre arrebossat amb enciams variats i cogombrets. Poma		API GL PE 12 Sopa de pistons. Maires amb tempura de verdures. Mandarina.	
GL LLET 15 Col i patata bullida. Mandonguilles amb pèsols i pastanaga. logurt.		LLET 16 Fesols guisats amb ceba i pastanaga. Pernil dols farcit de formatge a la planxa. Poma		LLET MOL 17 Amanida grega. Arròs de sèpia i calamar a la cassola. Mandarina		GL FS PE 18 Espaguetis amb salsa de tomàquet i orenga. Rap al forn amb salsa de romesco. Plàtan		OU PE CR 19 Amanida de marisc. Truita de patata amb carxofa al forn. Torrons i neules	

GL

CR

OU

PE

CA

SO

LLET

FS

API

MOS

SES

SUL

TRA

MOL

GLUTEN CRUSTACIS OUS PEIX CACAUET SOJA LLET PLV FRUITS SECS API MOSTASA SESAM SULFITS TRAMUSOS MOL-LUSCS