



Desembre 2016



Dijous 1	Divendres 2
Puré de patates natural gratinat	Arròs amb xampinyons
Hamburguesa a la planxa amb enciam i tomàquet amanit	Truita a la francesa amb enciam, blat de moro i olives negres
Pa sense gluten i fruita natural	Pa sense gluten i fruita natural

Dilluns 5	Dimarts 6	Dimecres 7	Dijous 8	Divendres 9
festes	festes	Espaguetis sense gluten a la bolonyesa Calamars a la planxa amb enciam, blat de moro i olives verdes Pa sense gluten i fruita natural	festes	festes
Dilluns 12	Dimarts 13	Dimecres 14	Dijous 15	Divendres 16
Crema de carbassó Estofat de vedella amb patates Pa sense gluten i fruita natural	Arròs amb verduretes Llom a la planxa amb enciam i tonyina Pa sense gluten i fruita natural	Llenties estofades amb xoriç (sense gluten) Pollastre al forn a la llimona i enciam i pastanaga ratllada Pa sense gluten i fruita natural	Sopa d'au amb pasta sense gluten Truita d'albergínia i ceba amb enciam, tomàquet i olives verdes Pa sense gluten i iogurt de La Fageda	Macarrons amb xampinyons Medalló de lluç al forn amb llit de tomàquet, ceba i patata Pa sense gluten i fruita natural
Dilluns 19	Dimarts 20	Dimecres 21	Dijous 22	Divendres 23
Arròs amb salsa de tomàquet Halibut al forn amb verduretes Pa sense gluten i fruita natural	Pèsols saltats amb ceba i pernil salat (sense gluten) Truita de carbassó amb enciam i tonyina Pa sense gluten i iogurt de La Fageda	Crema de pastanaga i carbassa Pollastre al forn amb enciam i blat de moro Pa sense gluten i fruita natural	Sopa d'au amb pasta sense gluten Canelons gratinats Torrans sense gluten i refrescs	festes BONES VACANCES

Menú del dinar supervisat per Silvia Gutiérrez.
Dietista – nutricionista
Col·legiada Núm: CAT636

RSIPAC: 26.07414/CAT

R.G.S.E.A.A: 26.015207/B

