

Escola Barceló Matas Desembre 2011

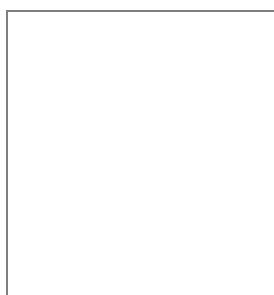
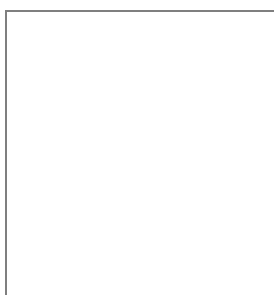
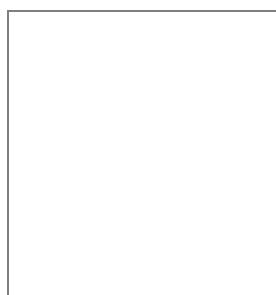
Dilluns

Dimarts

Dimecres

Dijous

Divendres



1
Tallarins a la italiana
(amb tomàquet i orenga)

Hamburguesa de vedella a la planxa amb enciam i espàrrecs

Fruita

2
Crema de carbassa amb rostes

Trita de patates amb enciam i olives negres

logurt de maduixa
La Fageda

5

Lliure Disposició

6

FESTIU

7
Espirals amb oli d'oliva, formatge ratllat i orenga

Cal de llom de porc amb all i julivert i enciam i tomàquet

logurt

8

FESTIU

9
Arròs a la cassola (amb sofregit de ceba i tomàquet i cap de llom)

Croquetes de bacallà amb enciam i blat de moro

Fruita

12
Macarrons amb tonyina i tomàquet

Trita a la francesa amb enciam i pastanaga ratllada

Fruita

13
Verdura al vapor (patata, mongeta tendra i pastanaga)

Pernilets de pollastre rostits amb enciam i espàrrecs

Fruita

14
Sopa de pasta

Vedella estofada amb patates

Fruita

15
Mongetes seques bullides amb patata

Botifarra de porc a la planxa amb enciam i olives

logurt natural
La Fageda

16
Arròs a la napolitana (amb sofregit de ceba i tomàquet)

Lluç al forn amb ceba

Fruita

19
Espaguetis amb tomàquet i formatge ratllat

Filet de lluç arrebossat amb enciam i olives

logurt La Fageda

20
Amanida completa (enciam, pastanaga, olives, tomata i blat de moro)

Arròs a la marinera (amb sípia, sofregit de ceba i tomata i fumet de peix)

Fruita

21
Cigrons bullits amb patata

Trita a la francesa amb tall de formatge i enciam

Fruita

22
MENÚ DE NADAL
Sopa de galets

Pollastre rostit a la catalana (amb prunes i panses)

Torró i refresc

a

Menú revisat pel dietista Vicenç Sellés n° 247



BON NADAL