

**MES: DESEMBRE 2024    CENTRE EDUCATIU: INSTITUT JOAN BRUDIEU**



	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
1. SETMANA	2 Macarrons salsa napolitana (1) Hamburguesa vegetal de patata (1,5) logurt ecològic	3 Llenties a la cassola (1) Filet de pollastre amb salsa Poma ecològica	4 Arròs amb verdures Truita de patata (5) Fruita variada	5 <b>FESTIU</b>	6 <b>FESTIU</b>
2. SETMANA	9 Arròs amb tomàquet Mandonguilles vegetals amb salsa (6) Mandarina	10 Puré de patata i formatge (7) Filet de lluç amb verdures (4) Poma ecològica	11 Crema de carbassa ecològica Cuixa de pollastre amb bolets Plàtan	12 Llenties guisades amb costella (1) Truita a la francesa (5)	13 Tavella amb pernil Macarrons a la carbonara (1,7) Fruita variada
3. SETMANA	16 Arròs amb carbassó i xampinyons Croquetes d'espínacs (1,5,7) logurt Ecològic	17 Sopa de pasta (1,5) Canelons de Nadal (1,5,7) Torrans	18 Crema de pèsols i carbassó Guisat de pollastre amb prunes Mandarina	19 Trinxat amb brocoli Truita a la francesa (5) Fruita variada	20 Cigrons amb tomàquet Filet de lluç al forn (4) Poma ecològica
4. SETMANA	23 <b>VACANCES DE NADAL</b>	24 <b>VACANCES DE NADAL</b>	25 <b>NADAL</b>	26 <b>SANT ESTEVE</b>	27 <b>VACANCES DE NADAL</b>
5. SETMANA	30 <b>VACANCES DE NADAL</b>	31 <b>ÚLTIM DIA DE L'ANY</b>			

**T'INFORMEM**

Amanim amb:  
 Oli verge extra d'oliva de la cooperativa de la Granadella, amanida verda cada dia.  
 Fruita ecològica d'Ecoladevesa, patates de Montant  
 L'aviram és de pollastres Guiu, Vedella Bruneta ecològica, pasta de proximitat i logurt de la Reula

[www.mengemdaqui.cat](http://www.mengemdaqui.cat)

- 1 Gluten
- 6 Soja
- 2 Crustacis
- 7 Llet
- 3 Molluscs
- 8 Cacauets
- 4 Peix
- 9 Fruita seca
- 5 Ous
- 10 Fruita fresca



Menú elaborat amb l'assessorament de:

Organitza:

