

# MENÚ DESEMBRE 2024 I1-I2

<p><b>Dilluns 2</b></p> <p>Estofat de lleties</p> <p>Truita de patates amb tomàquet amanit i remolatxa ratllada (2)</p> <p>Mandarines</p> <p><b>Berenar:</b> Entrepà de formatge (1)(3)</p>	<p><b>Dimarts 3</b></p> <p>Arròs a la cassola (8)</p> <p>Lluç al forn amb pastanaga ratllada (5)</p> <p>Poma ratllada</p> <p><b>Berenar:</b> Entrepà de gall dindi(1)(7)</p>	<p><b>Dimecres 4</b></p> <p>Crema de carbassa i moniato</p> <p>Gall d'ndi a la planxa amb tomàquet amanit (8)</p> <p>Pera</p> <p><b>Berenar:</b> Pa amb plàtan(1)</p>	<p><b>Dijous 5</b></p> <p>Brou d'au amb pasta (1)(7)</p> <p>Pollastre al forn amb herbes provençals i enciam laminat (7)</p> <p>logurt(3)</p> <p><b>Berenar:</b> Macedònia</p>	<p><b>Divendres 6</b></p> <p>FESTIU CONSTITUCIÓ</p>
<p><b>Dilluns 9</b></p> <p>Arròs amb saltat d'alls i xampinyons</p> <p>Truita de carbassó amb tomàquet amanit(2)</p> <p>Pera</p> <p><b>Berenar:</b> Entrepà de pernil cuit(1)(8)</p>	<p><b>Dimarts 10</b></p> <p>Crema de verdures</p> <p>Pollastre al forn amb salsa de taronja (7)</p> <p>Poma ratllada</p> <p><b>Berenar:</b> Entrepà de formatge (1)(3)</p>	<p><b>Dimecres 11</b></p> <p>Macarrons amb salsa de tomàquet (1)</p> <p>Maire a l'andalusa amb enciam laminat i pastanaga ratllada (1)(5)</p> <p>Mandarines</p> <p><b>Berenar:</b> Pa amb plàtan(1)</p>	<p><b>Dijous 12</b></p> <p>Brou d'au i pasta (1)(7)</p> <p>Hamburguesa de vedella i porc amb tomàquet amanit (8)</p> <p>logurt (3)</p> <p><b>Berenar:</b> Macedònia</p>	<p><b>Divendres 13</b></p> <p>Verdura amb patata</p> <p>Estofat de mongeta seca</p> <p>Plàtan</p> <p><b>Berenar:</b> logurt (3)</p>
<p><b>Dilluns 16</b></p> <p>Espirals a la napolitana(1)</p> <p>Estofat de lleties amb arròs</p> <p>Poma ratllada</p> <p><b>Berenar:</b> Entrepà de formatge (1)(3)</p>	<p><b>Dimarts 17</b></p> <p>Crema de porros</p> <p>Remenat d'ou i patata amb pastanaga ratllada (2)</p> <p>Mandarines</p> <p><b>Berenar:</b> Entrepà de pernil cuit(1)(8)</p>	<p><b>Dimecres 18</b></p> <p>Brou d'au i galets (1)(7)</p> <p>Bacallà al forn amb samfaina i enciam laminat(5)</p> <p>Pera</p> <p><b>Berenar:</b> Pa amb plàtan(1)</p>	<p><b>Dijous 19</b></p> <p>Arròs amb sofregit de tomàquet</p> <p>Pollastre a la planxa amb pastanaga ratllada(7)</p> <p>logurt(3)</p> <p><b>Berenar:</b> Macedònia</p>	<p><b>Divendres 20</b></p> <p>Verdura amb patata</p> <p>Gall dindi al forn amb remolatxa ratllada (7)</p> <p>Mandarines</p> <p><b>Berenar:</b> logurt (3)</p>
<p><b>Dilluns 23</b></p> <p>Verdura amb patata</p> <p>Truita francesa amb pastanaga ratllada (2)</p> <p>Pera</p> <p><b>Berenar:</b> Entrepà de gall dindi (1)(7)</p>	<p><b>Dimarts 24</b></p> <p>Estofat de cigrons</p> <p>Lluç al fon amb tomàquet amanit (5)</p> <p>Mandarines</p> <p><b>Berenar:</b> Entrepà de pernil cuit(1)(8)</p>	<p><b>Dimecres 25</b></p> <p>FESTIU NADAL</p>	<p><b>Dijous 26</b></p> <p>FESTIU SANT ESTEVE</p>	<p><b>Divendres 27</b></p> <p>FESTIU LLIURE DISPOSICIÓ</p>
<p><b>Dilluns 30</b></p> <p>Espirals amb sofregit de tomàquet (1)</p> <p>Gall dindi al forn amb enciam laminat (7)</p> <p>Poma ratllada</p> <p><b>Berenar:</b> Entrepà de pernil cuit(1)(8)</p>	<p><b>Dimarts 31</b></p> <p>Crema de verdures</p> <p>Truita de patata amb remolatxa ratllada</p> <p>Mandarines</p> <p><b>Berenar:</b> Entrepà de gall dindi(1)(7)</p>	<p><b>Dimecres 1</b></p> <p>FESTIU ANY NOU</p>	<p><b>Dijous 2</b></p> <p>Arròs caldós amb verdures</p> <p>Lluç al forn amb pastanaga ratllada (5)</p> <p>logurt (3)</p> <p><b>Berenar:</b> Macedònia</p>	<p><b>Divendres 3</b></p> <p>Brou d'au amb pasta (1)(7)</p> <p>Mandonguilles a la jardinera (8)</p> <p>Pera</p> <p><b>Berenar:</b> logurt (3)</p>

PA: ELABORAT DE MANERA ARTESANAL I, UN COP A LA SETMANA, S'OFERIRÀ EL PA INTEGRAL L'ARRÓS I LA PASTA SÓN PRODUCTES INTEGRALS, DE PROXIMITAT I DE PRODUCCIÓ ECOLÒGICA. LA FRUITA I LA VERDURA SÓN PRODUCTES DE PROXIMITAT  
ELS IOGURTS SÓN DE LA FAGEDA SENSE SUCRE

[Guia de l'alimentació saludable en l'etapa escolar](#)

  
**Gluten**  
1

  
**Ous**  
2

  
**Llet**  
3

  
**Fruits secs**  
4

  
**Peix**  
5

  
**Mol·lusc**  
6

  
**Carn**  
7

  
**Porc**  
8


  
**Vegà**  
9

  
**Sulfits**  
10


  
**Soja**  
11

## ADAPTACIONS DELS MENÚS


- Pa sense gluten
- Pasta sense gluten
- Arrebossats sense glúten

Sense gluten 


- Truita substituïda per carn, pollastre o peix segons el menú

Sense ou 


- Iogurt substituït per fruita
- Salses sense llet

Sense llet 

- Plat sense fruits secs

Sense fruits secs 


- Peix substituït per carn, pollastre o ou segons el menú

Sense peix 


- Plat sense marisc

Sense marisc 


- Carn substituïda per ou, peix o proteïna vegetal segons el menú

Sense carn 


- Porc substituït per ou o peix segons el menú

Sense porc 


- Carn, pollastre, peix i ou substituïda per proteïna vegetal
- Sense llet
- Sense ou

Vegans 

- Plat sense sulfits

Sense Sulfits 

- Plat sense soja

Sense soja 

escola  
virolai