

# MENÚ DESEMBRE 2024

<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>Dimarts 3</b></p> <p>Arròs a la cassola (8)</p> <p>Lluç al forn amb pastanaga ratllada i olives (5)</p> <p>Poma</p>	<p><b>Dimecres 4</b></p> <p>Crema de carbassa i moniato</p> <p>Llom arrebossat amb tomàquet amanit (1)(8)</p> <p>Pera</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 i olives (7)</p> <p>logurt(3)</p>	<p><b>Divendres 6</b></p> <p style="text-align: center; font-size: 2em;"><b>FESTIU</b></p>
<p><b>Dilluns 9</b></p> <p>Arròs amb saltat d'all i xampinyons</p> <p>Truita de carbassó amb remolatxa ratllada (2)</p> <p>Pera</p>	<p><b>Dimarts 10</b></p> <p>Crema de verdures</p> <p>Pollastre al forn amb salsa de taronja i enciam amanit (7)</p> <p>Poma</p>	<p><b>Dimecres 11</b></p> <p>Raviolis de formatge amb salsa de tomàquet (1)(2)(3)(11)</p> <p>Maire a l'andalusa amb enciam i pastanaga ratllada (1)(5)</p> <p>Mandarines</p>	<p><b>Dijous 12</b></p> <p>Brou d'au i pasta (1)(7)</p> <p>Botifarra amb patates fregides (8)</p> <p>logurt de fruites (3)</p>	<p><b>Divendres 13</b></p> <p>Verdura amb patata</p> <p>Estofat de mongeta seca</p> <p>Plàtan</p>
<p><b>Dilluns 16</b></p> <p>Espirals amb salsa de remolatxa (1)</p> <p>Estofat de lleties amb arròs</p> <p>Poma</p>	<p><b>Dimarts 17</b></p> <p>Crema de porros</p> <p>Remenat d'ou i patata amb amanida de col llombarda i pastanaga (2)</p> <p>Mandarines</p>	<p><b>Dimecres 18</b></p> <p>Verdura amb patata</p> <p>Bacallà al forn amb samfaina i enciam amanit (5)</p> <p>Pera</p>	<p><b>Dijous 19</b></p> <p>Arròs amb sofregit de tomàquet</p> <p>Pollastre a la planxa amb pastanaga ratllada i olives(7)</p> <p>logurt(3)</p>	<p><b>Divendres 20</b></p> <p>Brou d'au i verdures amb galets (1)(7)</p> <p>Canelons amb beixamel gratinats(1)(2)(3)(4)(5)(6)(7)(8)(10)(11)</p> <p>Torrans(3)(4)(11) i neules(1)(2)(11)</p>
<b>BONES FESTES!!!</b>				

PA: ELABORAT DE MANERA ARTESANAL I, UN COP A LA SETMANA, S'OFERIRÀ EL PA INTEGRAL  
 L'ARRÒS I LA PASTA SÓN PRODUCTES INTEGRALS, DE PROXIMITAT I DE PRODUCCIÓ ECOLÒGICA. LA FRUITA I LA VERDURA SÓN PRODUCTES DE PROXIMITAT  
 BERENARS: ENTREPANS VARIATS, EMBOTITS SENSE LACTOSA. UN COP PER SETMANA, FRUITA AMB PA  
[.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

## REINA ELISENDA

# virolai