MENÚ ELABORAT PEL DEPARTAMENT DE NUTRICIÓ DE aramark

MES: Desembre 2021

COL·LEGI: - Nombre del Colegio -

Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres	Valoració
		1 Espirals (eco.) a la napolitana (amb pastanaga) Ventresca de lluç a la grega amb amanida Iogurt i pa	2 Arròs amb carbassó amb arròs (eco.) Botifarra al forn amb patates rostides Iogurt i pa	3 Sopa d'estrelles Ragout de vedella amb xampinyons Iogurt i pa	VE: 2944/704 GT: 20 GS: 7 HC: 94 AZ: 10 PROT: 37 SAL: 4
6 **FESTIU**	7 **FESTIU**	8 **FESTIU**	9 Sopa d´aviram amb fideus Pollastre al chilindrón amb amanida d'enciam, tomàquet i blat de moro Iogurt i pa	10 Arròs napolitana Bacallà a la romana amb patates daus Iogurt i pa	VE: 3248/777 GT: 31 GS: 7 HC: 80 AZ: 10 PROT: 46 SAL: 3
13 Fideuà de pollastre (eco.) Truita de pernil dolç i formatge amb amanida Iogurt i pa	14 Crema de pastanaga i carbassa amb poma Lacón al forn amb arròs Iogurt i pa	15 Cigrons estofats (eco.) Pernilets de pollastre al forn amb amanida Iogurt i pa	16 Patates guisades Hamburguesa de vedella amb amanida Iogurt i pa	17 Arròs a la cubana Lluç al forn amb amanida Iogurt i pa	VE: 3165/757 GT: 26 GS: 7 HC: 93 AZ: 14 PROT: 39 SAL: 3
20 Dahl de llenties amb curri Croquetes de pernil amb amanida Iogurt i pa	21 **DINAR ESPECIAL** Sopa de Nadal Pollastre amb salsa Iogurt i pa	22 Pasta (eco.) amb salsa napolitana (tomàquet, pebrot, pastanaga, ceba) Truita de carbassó amb amanida Iogurt i pa	23 **BON NADAL**	24	VE: 3470/830 GT: 31 GS: 7 HC: 104 AZ: 21 PROT: 34 SAL: 3
27	28	29	30	31	VE: 0/0 GT: 0 GS: 0 HC: 0 AZ: 0 PROT: 0 SAL: 0