



Viatge Culinari a l'època Romana



SENSE PLV: DESEMBRE

Dilluns 3	Dimarts 4	Dimecres 5	Dijous 6	Divendres 7
Bròquil i patata Costelles de porc al forn amb enciam i pastanaga Fruita de temporada	Arròs amb verdures Filet de lluç al forn amb all i julivert Amanida d'enciam i blat de moro Iogurt de Soja	Brou d'au amb pasta ECO Trita de patata amb tomàquet i olives Fruita de temporada	FESTA	PONT
Dilluns 10	Dimarts 11	Dimecres 12	Dijous 13	Divendres 14
Arròs ECO amb tomàquet Trita francesa amb enciam i pastanaga Fruita de temporada	Crema de carbassa i nap Tires de calamar arrebossades* amb enciam i olives Fruita de temporada	Coliflor i patata Botifarra de porc al forn amb enciam i espàrrecs Iogurt de Soja	Llenties estofades amb patata, pastanaga, ceba i tomàquet Peix fresc al forn amb samfaina Fruita de temporada	Espirals amb tomàquet Gall dindi amb xampinyons i pèsols Fruita de temporada
Dilluns 17	Dimarts 18	Dimecres 19	Dijous 20	Divendres 21
Patates i verdures estofades Salmó al forn amb enciam i olives Fruita de temporada	Cigrons ECO estofats amb patata, ceba i pastanaga Trita de verdures amb enciam i pastanaga Fruita de temporada	Paella mixta Maires fresques arrebossades* amb tomàquet i quinoa Fruita de temporada	Mongeta tendra i patata Hamburguesa de vedella a la planxa amb enciam i blat de moro Fruita de temporada	 <p>Sopa de Nadal amb galets Pollastre amb panses i prunes Patates fregides Iogurt de Soja</p>

*Sense proteïna llet de vaca

Incloem pa cada dia. Els dimecres i divendres és integral (a elecció del centre).

Productes de proximitat i/o ecològics (verdures, fruita, llegums, cereals).

Utilitzem oli d'oliva per cuinar i amanir i oli de gira-sol alt oleic per fregir.

*Arrebossat pel cuiner

En compliment del Reglament núm. 1169/2011 (UE) sobre la informació alimentària facilitada al consumidor, aquest establiment disposa de la informació sobre els al·lèrgens dels aliments que componen els menús que s'elaboren.

Plat calent: Temperatura de conservació $\geq 65^{\circ}\text{C}$. Es manté calent a l'armari fins al moment de servir-ho.
Plat fred: Temperatura de conservació $\leq 8^{\circ}\text{C}$. Es manté a la nevera fins al moment de servir-ho.
Tot el menjar és per a consum immediat.

