

MENÚ ELABORAT PEL DEPARTAMENT DE NUTRICIÓ DE aramark

MES: Desembre 2020

COL·LEGI: PIA BALAGUER

Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres	Valoració
	1 Macarrons amb tomàquet Pollastre rostit a la llimona amb xampinyons logurt i pa	2 Arròs amb verdures Lluç a la donostiarra amb amanida de fruits (enciam, oliva i pipes) Fruita i pa	3 Llenties estofades Botifarra al forn amb samfaina Fruita i pa	4 Sopa d'estrelles Ragout de vedella amb xampinyons Fruita i pa	VE: 3245/776 GT: 23 GS: 5 HC: 105 AZ: 26 PROT: 41 SAL: 4
7 LLIURE DISPOSICIÓ	8 FESTIU	9 Sopa de peix Estofat de porc amb jardinera Fruita i pa	10 Espaguetis carbonara Hamburguesa de vedella amb amanida d'enciam, tomàquet i blat de moro logurt i pa	11 Arròs amb tomàquet Trita de carbassó amb amanida de l'hort (enciam, tomàquet i pastanaga) Fruita i pa	VE: 2947/705 GT: 19 GS: 4 HC: 105 AZ: 20 PROT: 32 SAL: 3
14 Llenties estofades Croquetes de pernil amb amanida de fruits (enciam, oliva i pipes) Fruita i pa	15 Crema de verdures Mandonguilles amb salsa de xampinyons logurt i pa	16 <i>Pasta integral a la napolitana</i> Trita de carbassó amb amanida primavera (enciam, tomàquet i blat de moro) Fruita i pa	17 Mongeta verda amb patates Pollastre al chilindrón Fruita i pa	18 Arròs amb tomàquet Rap a l'andalusa amb patates panadera Fruita i pa	VE: 3281/785 GT: 26 GS: 5 HC: 106 AZ: 26 PROT: 33 SAL: 3
21 DINAR DE NADAL Sopa de Nadal Pit de pollastre arrebossat amb patates xips Postres especials i pa	22	23	24	25	VE: 4664/1116 GT: 38 GS: 8 HC: 151 AZ: 28 PROT: 44 SAL: 5
28	29	30	31		VE: 0/0 GT: 0 GS: 0 HC: 0 AZ: 0 PROT: 0 SAL: 0