

MENÚ ELABORAT PEL DEPARTAMENT DE NUTRICIÓ DE aramark

MES: Desembre 2021

COL·LEGI: PIA BALAGUER

Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres	Valoració
		1 Arròs amb tomàquet Palometa arrebossada amb amanida de fruits (enciam, oliva i pipes) Fruita i pa	2 Llenties estofades Botifarra al forn amb parmentier de patata i romaní logurt i pa	3 Sopa d'estrelles Ragout de vedella amb xampinyons Fruita i pa	VE: 3437/822 GT: 29 GS: 7 HC: 105 AZ: 23 PROT: 38 SAL: 4
6 FESTIU	7 LLIURE DISPOSICIÓ	8 FESTIU	9 Llenties estofades Croquetes de pernil amb amanida d'enciam, tomàquet i blat de moro logurt i pa	10 Arròs tres delícies Lluç a la donostiarra amb patates daus Fruita i pa	VE: 4436/1061 GT: 52 GS: 9 HC: 118 AZ: 24 PROT: 34 SAL: 3
13 Crema de pastanaga i carbassa amb poma Hamburguesa de vedella amb amanida de fruits (enciam, oliva i pipes) Fruita i pa	14 Crema de verdures Mandonguilles de vedella amb jardineria de xampinyons logurt i pa	15 Espirals amb allada Trita de carbassó amb amanida d'enciam, tomàquet i blat de moro Fruita i pa	16 Cigrons amb verdures Pollastre al chilindrón Fruita i pa	17 Arròs amb verdures Filet de lluç al forn amb refregit d'all i balsàmic amb patates panadera Fruita i pa	VE: 3051/730 GT: 22 GS: 4 HC: 103 AZ: 29 PROT: 34 SAL: 3
20 Crema de porros Llom rostit amb salsa amb amanida de fruits (enciam, oliva i pipes) Fruita i pa	21 Arròs amb tomàquet Lluç a la romana amb amanida de tomàquet logurt i pa	22 DINAR DE NADAL Sopa de Nadal Pizza casolana amb amanida d'enciam, tomàquet i pastanaga Postres especials i pa	23 VACANCES NADAL	24	VE: 3409/816 GT: 25 GS: 5 HC: 117 AZ: 24 PROT: 33 SAL: 3
27	28	29	30	31	VE: 0/0 GT: 0 GS: 0 HC: 0 AZ: 0 PROT: 0 SAL: 0