

MENÚ ELABORAT PEL DEPARTAMENT DE NUTRICIÓ DE 

MES: Desembre 2022

COL·LEGI: PIA BALAGUER

Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres	Valoració
			1 Espaguetis amb tomàquet Filet de lluç al forn amb refregit d'all i balsàmic amb amanida d'enciam i olives logurt i pa integral	2 Sopa casolana Pollastre rostit amb farigola amb xampinyons saltats Fruita i pa	VE: 2807/672 GT: 19 GS: 4 HC: 85 AZ: 18 PROT: 42 SAL: 3
5 Arròs amb tomàquet Trita de carbassó amb amanida d'enciam i olives Fruita i pa	6 FESTIU	7 Macarrons amb verdures Salsitxes al forn amb amanida d'enciam, tomàquet i blat de moro logurt i pa	8 FESTIU	9 LLIURE DISPOSICIÓ	VE: 3344/800 GT: 27 GS: 7 HC: 109 AZ: 19 PROT: 30 SAL: 2
12 Arròs amb tomàquet Pit de pollastre arrebossat amb amanida d'enciam i blat de moro Fruita i pa	13 Verdura tricolor (patata, pastanaga, mongeta verda) Filet de lluç amb amanida d'enciam, tomàquet i blat de moro logurt i pa integral	14 Cigrons amb verdures Trita de pernil dolç amb amanida d'enciam, api i pastanaga Fruita i pa	15 Macarrons amb tomàquet Abadejo orly amb amanida d'enciam logurt i pa integral	16 Sopa de peix Hamburguesa al forn amb amanida d'enciam i pipes Fruita i pa	VE: 2835/678 GT: 21 GS: 4 HC: 92 AZ: 23 PROT: 38 SAL: 1
19 Espaguetis amatriciana Croquetes de pernil amb amanida d'enciam, tomàquet i blat de moro Fruita i pa	20 Crema de verdures Mandonguilles de calamar i lluç en salsa logurt i pa integral	21 DINAR DE NADAL Sopa casolana Pit de pollastre arrebossat amb patates xips Postres especials i pa	22 VACANCES NADAL	23 VACANCES NADAL	VE: 3413/816 GT: 34 GS: 6 HC: 98 AZ: 24 PROT: 30 SAL: 2
26 FESTIU	27 VACANCES NADAL	28 VACANCES NADAL	29 VACANCES NADAL	30 VACANCES NADAL	VE: 0/0 GT: 0 GS: 0 HC: 0 AZ: 0 PROT: 0 SAL: 0