

**MENÚ ELABORAT PEL DEPARTAMENT DE NUTRICIÓ DE** 

MES: Desembre 2019

COL·LEGI: PIA BALAGUER

Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres	Valoració
2 Fideuà de pollastre Truita de pernil dolç amb enciam i olives Fruita i pa	3 Crema de pastanaga i carbassa Pollastre al forn amb poma i ceba logurt i pa	4 Llenties amb verdures (pastanaga, pebrot, ceba, patata) Llenguadina a la donostiarra Fruita i pa	5 <b>LLIURE DISPOSICIÓ</b>	6 <b>FESTIU</b>	VE: 2995/716 GT: 20 GS: 4 HC: 98 AZ: 23 PROT: 39 SAL: 2
9 Mongeta verda amb patates Croquetes de pernil amb amanida de fruits (enciam, oliva i pipes) Fruita i pa	10 Sopa casolana Mandonguilles amb salsa de xampinyons logurt i pa	11 Macarrons amatriciana Filet de lluç al forn amb vinagreta de cítrics amb amanida d'enciam, tomàquet i blat de moro Fruita i pa	12 Cigrons amb verdures Truita de carbassó amb d'enciam, tomàquet i pastanaga Fruita i pa	13 Arròs amb tomàquet Pernilets de pollastre al forn amb patates panadera Fruita i pa	VE: 3880/928 GT: 30 GS: 6 HC: 103 AZ: 29 PROT: 33 SAL: 3
16 Bròquil amb patates Fritura variada amb enciam i olives Fruita i pa	17 Paella de verdures Llom de perca a les fines herbes amb amanida de tomàquet logurt i pa	18 Llenties estofades Truita de patates amb d'enciam, tomàquet i pastanaga Fruita i pa	19 <b>DINAR DE NADAL</b> Sopa de Galets Pit de pollastre empanat amb patates xips Postres especials i pa	20 Crema de verdures Salsitxes amb amanida d'enciam, tomàquet i blat de moro Fruita i pa	VE: 3129/749 GT: 27 GS: 5 HC: 101 AZ: 25 PROT: 29 SAL: 3
23	24	25	26	27	VE: 0/0 GT: 0 GS: 0 HC: 0 AZ: 0 PROT: 0 SAL: 0
30	31				VE: 0/0 GT: 0 GS: 0 HC: 0 AZ: 0 PROT: 0 SAL: 0