

MENÚ ELABORAT PEL DEPARTAMENT DE NUTRICIÓ DE 

MES: Desembre 2018

COL·LEGI: COR DE MARIA MATARO

Dilluns

Dimarts

Dimecres

Dijous

Divendres

3 Arròs amb pollastre al curri Bunyols de bacallà amb amanida de l'hort (enciam, tomàquet i pastanaga) Fruita	4 Crema de verdures Estofat de gall d'indi a la jardinera Fruita	5 Cigrons amb verdures Trita de pernil dolç amb amanida de fruits (enciam, oliva i pipes) logurt	6 FESTA	7 FESTA
10 Espinacs amb patates Croquetes de pernil amb amanida mixta logurt	11 Cigrons amb arròs, espinacs i ou Abadejo al forn amb amanida de fruits (enciam, oliva i pipes) Fruita	12 Espirals napolitana amb salsitxes Trita de carbassó amb amanida primavera (enciam, tomàquet i blat de moro) Fruita	13 Crema de llegums Estofat de vedella a la jardinera Fruita	14 Arròs napolitana Botifarra al forn amb patates xips Fruita
17 Mongeta verda amb patates Palometa a la grega amb amanida primavera (enciam, tomàquet i blat de moro) Fruita	18 Crema de pastanaga i carbassa Llom amb salsa de xampinyons Fruita	19 Llenties estofades Trita de pernil dolç amb amanida de l'hort (enciam, tomàquet i pastanaga) Fruita	20 DINAR DE NADAL Escudella Canelons de carn gratinats (beixamel i formatge) amb patates xips Postres especials	21 Arròs bolonyesa Nuggets de pollastre amb amanida mixta Fruita
24 VACANCES	25 VACANCES	26 VACANCES	27 VACANCES	28 VACANCES
31 VACANCES				*FRUITES DEL MES: PLÀTAN, KIWI, POMA, TARONJA, PERA, PINYA I MANDARINES.