

MES: Desembre 2018

COL·LEGI: COR DE MARIA MATARO

Dilluns

Dimarts

Dimecres

Dijous

Divendres

3 Arròs al curri Bunyols de bacallà amb amanida de l'hort (enciam, tomàquet i pastanaga) Fruita	4 Crema de verdures Mandonguilles de tonyina amb salsa tomàquet Fruita	5 Cigrons amb verdures Trita de formatge amb amanida de fruits (enciam, oliva i pipes) logurt	6 FESTA	7 FESTA
10 Espinacs amb patates Croquetes de bacallà 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 Trita de carbassó amb amanida primavera (enciam, tomàquet i blat de moro) Fruita	13 Crema de llegums Mandonguilles de tonyina amb salsa tomàquet Fruita	14 Arròs napolitana Crestes de tonyina 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 Bunyols de bacallà Fruita	19 Llenties estofades Trita de formatge amb amanida de l'hort (enciam, tomàquet i pastanaga) Fruita	20 DINAR DE NADAL Sopa minestrone Canelons d'espinacs amb patates xips Postres especials	21 Arròs amb bolonyesa de tonyina Nuggets de peix 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.