

## DILLUNS

## DIMARTS

## DIMECRES

## DIJOUS

## DIVENDRES

1

Pèsols amb patata  
i oli d'oliva

Croquetes de bacallà  
amb pastanaga ratllada

Fruita del temps

2

Macarrons amb crema  
d'espínacs

Vedella amb xampinyons

Fruita del temps

3

Bròquil amb patata i oli d'oliva

Pollastre a la planxa amb  
hummus casolà de cigrons

Fruita del temps

4

Arròs integral **ECO**  
amb sofregit de tomàquet

Lluç al forn  
amb pastanaga i ceba

Fruita del temps

5

Llenties estofades amb porro,  
carbassa i pebrot

Truita de patates i ceba  
amb magrana i blat de moro

logurt ecològic

8

**FESTIU**

9

Sopa d'au amb pasta

Hamburguesa de vedella a la  
planxa amb tomàquet xerri

Fruita del temps

10

Coliflor amb patata  
i oli d'oliva

Pernilets de pollastre  
a la llimona

Fruita del temps

11

Arròs amb verdures  
de temporada

Truita de formatge  
amb enciam i blat de moro

Fruita del temps

12

Mongetes seques estofades  
amb api, carbassó i pebrot

Bacallà enfarinat  
amb rodanxes de cogombre

logurt ecològic

15

Arròs integral **ECO**  
amb sofregit de tomàquet

Truita a la francesa  
amb pastanaga ratllada

Fruita del temps

16

Mongeta tendra amb patata  
i oli d'oliva

Llenties estofades amb porro,  
pastanaga i pebrot verd

Fruita del temps

17

Cigrons estofats  
amb porro i carbassó

Maire enfarinada  
amb rodanxes de cogombre

logurt ecològic

18

Crema de carbassa i moniato  
amb oli d'oliva

Llom de porc arrebossat  
amb tomàquet xerri

Fruita del temps

19

Escudella de Nadal amb galets

Pernilets de pollastre  
al forn amb prunes

Fruita i postres de Nadal

Els menús poden ser modificats sense previ avís, en funció de les necessitats.

Prioritzem el consum de fruita i verdura de temporada i de proximitat.

Fem servir oli d'oliva per cuinar i amanir.

Menú supervisat per Laia Navarro (col·legiada CAT-000031), diplomada en Nutrició i Dietètica Humana.

# Bon Nadal i feliç 2026!