

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
humus casolà de cigrons

Fruita del temps

4

Arròs integral **ECO**
amb sofregit de tomàquet

Lluç al forn
amb rodanxes de cogombre

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

FESTIU LLIURE
DISPOSICIÓ

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

Rap enfarinat
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 del temps

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!