

DICIEMBRE

CURSO 2016-2017

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
28	29	30	1 · Arroz integral con verduras · Tortilla de patatas con ensalada de lechugas y queso · Fruta del tiempo	2 ST. NIKOLAUS · Crema de calabaza y puerros · Canelones gratinados · Bizcocho de chocolate
5 · Macarrones napolitana · Brocheta de pollo con sésamo tostado y salsa Teriyaki (opcional) * * P3 y Parvulario con salsa de queso · Fruta del tiempo	6 F I E S T A	7 · Arroz 3 delicias · Escalopa de ternera con ensalada de lechugas y zanahoria · Yogurt	8 F I E S T A	9 F I E S T A
12 · Arroz con salsa de tomate · Tortilla de espinacas con ensalada de lechugas, pera y nueces · Queso con membrillo	13 · “Escudella” completa Sopa de pasta · “Pilota”, verduras y garbanzos · Fruta del tiempo	14 · Crema de verduras de invierno con picatostes · Pizza con napolitana con tomate, orégano, jamón dulce y mozzarella · Yogurt	15 · Lentejas estofadas con chorizo · Hamburguesa de pollo con patatas chip · Fruta del tiempo	16 · Espaguetis a la boloñesa · Merluza a la romana con ensalada de lechugas y aceitunas · Fruta del tiempo
19 · Trinxat de acelga, patata y calabaza con aceite de ajo · Hamburguesa de ternera con queso · Fruta del tiempo	20 · Arroz de verduras, beicon y queso parmesano · Bacalao al horno con salsa de tomate · Yogurt	21 · Garbanzos guisados con verduras · Carne magra rebozada con ensalada de lechugas y manzana · Fruta del tiempo	22 · Sopa de Navidad con galets · Pollo guisado con ciruelas, manzana y piñones · Turrón	23
26	27	28	29	30
VACACIONES DE NAVIDAD				

Todos los platos están elaborados por los cocineros del centro a partir de ingredientes frescos, ecológicos de proximidad y de temporada a excepción de la ternera.

Las ensaladas se hacen con lechugas diversas y otros ingredientes según la temporada: pepino, tomate, aceitunas, zanahoria, remolacha, pipas de girasol, sésamo tostado, semillas de lino y germinados.

Menús elaborados y revisados por Joan Maria Ribas Framis y Gabor Smit (AEDN: 2303)