

### PRIMÀRIA

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
28	29	30	1 <ul style="list-style-type: none"> <li>· Cigrons guisats amb patata i verdures</li> <li>· Escalopa de pollastre amb amanida d'enciams i olives</li> <li>· Fruita del temps</li> </ul>	2 <ul style="list-style-type: none"> <li>· Sopa de pasta</li> <li>· Lluç al forn amb ceba i patata</li> <li>· Iogurt</li> </ul>
5 <b>F E S T A</b>	6 <b>F E S T A</b>	7 <ul style="list-style-type: none"> <li>· Arròs integral a la cassola amb verdures</li> <li>· Salsitxes amb salsa de tomàquet</li> <li>· Fruita del temps</li> </ul>	8 <b>F E S T A</b>	9 <ul style="list-style-type: none"> <li>· Espaguetis marcianos</li> <li>· Estofat de vedella amb ceba i pastanaga</li> <li>· Fruita del temps</li> </ul>
12 <ul style="list-style-type: none"> <li>· Llenties guisades amb patata i verdures</li> <li>· Truita de calçots i amanida d'enciams i sèsam</li> <li>· Iogurt</li> </ul>	13 <ul style="list-style-type: none"> <li>· Macarrons napolitana</li> <li>· Hamburguesa de vedella amb xips de moniato</li> <li>· Fruita del temps</li> </ul>	14 <ul style="list-style-type: none"> <li>· Arròs 3 delícies</li> <li>· Marmitako del bonítol</li> <li>· Fruita del temps</li> </ul>	15 <ul style="list-style-type: none"> <li>· Crema de verdures d'hivern</li> <li>· Pastís de carns i mill gratinats amb beixamel</li> <li>· Fruita del temps</li> </ul>	16 <ul style="list-style-type: none"> <li>· Sopa de peix amb arròs</li> <li>· Carn magra arrebossada amb amanida d'enciams, panses i poma</li> <li>· Formatge amb codony</li> </ul>
19 <ul style="list-style-type: none"> <li>· Trinxat de bleda, carbassa i patata</li> <li>· Fricandó de vedella amb pastanaga</li> <li>· Fruita del temps</li> </ul>	20 <ul style="list-style-type: none"> <li>· Mongeta del carai amb verdures</li> <li>· Truita de patates amb amanida d'enciams i olives</li> <li>· Fruita del temps</li> </ul>	21 <ul style="list-style-type: none"> <li>· Arròs amb salsa de tomàquet</li> <li>· Maires arrebossades amb amanida d'enciams i remolatxa</li> <li>· Iogurt</li> </ul>	22 <ul style="list-style-type: none"> <li>· Sopa de Nadal amb galets</li> <li>· Pollastre rostit amb pomes, prunes i pinyons</li> <li>· Torrons</li> </ul>	23
26	27	28	29	30
VACANCES DE NADAL				

Tots els plats estan elaborats per les cuineres del centre apartir d'ingredients frescos, ecològics de proximitat i de temporada

Les amanides es fan amb enciams variats i altres ingredients segons temporada: cogombre, tomàquet, olives, pastanaga, remolatxa, pipes de girasol, sèsam torrat, llavors de lli i germinats.

Menús elaborats i revisats per Joan Maria Ribas Framis i Gabor Smit (AEDN: 2303)