

PRIMÀRIA

MENÚ VEGETARIÀ

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
28	29	30	<p>1</p> <ul style="list-style-type: none"> · Cigrons guisats amb patata i verdures · Croquetes de carbassa i formatge amb amanida d'enciams, panses i poma · Fruita del temps 	<p>2</p> <ul style="list-style-type: none"> · Sopa vegetal amb pasta · Lenties guisades amb arròs, patata i verdures · logurt
5	6	7	<p>8</p> <p>FESTIVA</p>	<p>9</p> <ul style="list-style-type: none"> · Espaguetis marcianos · Hummus amb basonets de pastanaga i sèsam · Fruita del temps
<p>12</p> <ul style="list-style-type: none"> · Lenties guisades amb patata i verdures · Seità a la planxa amb amanida d'enciams i sèsam · logurt 	13	14	15	<p>16</p> <ul style="list-style-type: none"> · Sopa de verdures amb arròs · Mandonguilles vegetals en salsa de tomàquet i remolatxa · Formatge amb codony
19	20	21	22	23
<ul style="list-style-type: none"> · Trinxat de bleda, carbassa i patata · Fricandó de seità amb pastanaga · Fruita del temps 	<ul style="list-style-type: none"> · Mongeta del carai amb verdures · Truita de patates amb amanida d'enciams i olives · Fruita del temps 	<ul style="list-style-type: none"> · Arròs amb salsa de tomàquet · Vegenugets de tofu i formatge amb amanida d'enciams i remolatxa · logurt 	<ul style="list-style-type: none"> · Sopa vegetal de Nadal amb galets · Canelons de verdures gratinats amb beixamel · Torrons 	
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)