



DICIEMBRE

CURSO 2017-2018

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
				1 · Pastel de patata, huevo duro, aceitunas y salsa de tomate, gratinado con mozzarella* · Estofado de pavo* con zanahoria y champiñones · Fruta del tiempo
	4 ST NIKOLAUS	5	6	7 8
· Macarrones napolitana · Butifarra* al horno con ensalada de lechugas y zanahoria · Yogurt	· Crema de calabaza y puerros · Canelones gratinados · Bizcocho de chocolate	FIESTA	PUENTE	FIESTA
11	12	13	14	15
· Arroz con salsa de tomate · Tortilla de patatas con ensalada de lechugas y aceitunas · Queso con membrillo	· Lentejas estofadas con chorizo* · Brocheta de pollo* con sésamo tostado y salsa Teriyaki · Fruta del tiempo	· “Escudella” completa Sopa de pasta · “Pilota”**, verduras y garbanzos · Fruta del tiempo	· Crema de verduras de invierno con picatostes · Pizza con napolitana, orégano, jamón dulce* y mozzarella* · Yogurt	· Espaguetis a la boloñesa · Pescado de lonja ** · Fruta del tiempo
18	19	20	21	22
· Trinxat de acelga, patata y calabaza con aceite de ajo · Hamburguesa de ternera* con queso · Fruta del tiempo	· Garbanzos guisados con verduras · Carne magra rebozada con ensalada de lechugas y manzana · Yogurt	· Arroz de verduras, beicon y queso parmesano · Pescado de lonja ** · Fruta del tiempo	DÍA NO LECTIVO	· Sopa de Navidad con galets · Pollo guisado con ciruelas*, manzana y piñones* · Turrón*

Los platos están elaborados por los cocineros del centro. Todos los ingredientes del menú son ecológicos a excepción de los productos señalados con un. Podéis consultar el Certificado de la Auditoría Ecológica Externa en www.ecomenja.com. Además de estos productos ecológicos auditados, intentamos que la mayoría de los mismos sean de proximidad, y aseguramos que todos los ingredientes son frescos.

** El pescado es fresco, de temporada y capturado en las costas catalanas y/o del Cantábrico.

Podéis consultar el pescado servido cada semana así como su preparación y guarnición en www.ecomenja.com