

# ESCOLA WALDORF EL TIL·LER - BELLATERRA

INFANTIL

DESEMBRE

CURS 2021-2022



**S/LACTOSA**

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
		1 · Crema de verdures de tardor amb sèsam torrat · Pastís de mill i mongeta del carai amb verdures i tomàquet · Fruita del temps	2 · Sopa vegetal amb polenta i fideus · Pollastre guisat amb poma · Postre de Soja	3 · Crema de carbassa i porro s/patata amb crostonets · Guisat de lleties i arròs integral, amb sofregit de verdures · Fruita del temps
6 <b>FESTIU</b>	7 <b>LLIURE DISPOSICIÓ</b>	8 <b>FESTIU</b>	9 · Sopa vegetal amb polenta i fideus · Pollastre guisat amb poma · Postre de Soja	10 · Crema de carbassa i porro s/patata amb crostonets · Guisat de lleties i arròs integral, amb sofregit de verdures · logurt Natural
13 · Arròs guisat amb ceba i pastanaga · Truita a la francesa s/lactosa i amanida d'enciams i sèsam torrat · Fruita del temps	14 · Crema de lleties vermelles i carbassa · Macarrons amb salsa de remolatxa, pastanaga i tomaquet · Fruita del temps	15 · Crema de verdures de tardor amb sèsam torrat · Pastís de mill i mongeta del carai amb verdures i tomàquet · Fruita del temps	16 · Sopa vegetal amb polenta i fideus · Pollastre guisat amb poma · Postre de Soja	17 · Crema de carbassa i porro s/patata amb crostonets · Guisat de lleties i arròs integral, amb sofregit de verdures · Fruita del temps
20 · Arròs guisat amb ceba i pastanaga · Truita a la francesa s/lactosa i amanida d'enciams i sèsam torrat · Fruita del temps	21 · Crema de lleties vermelles i carbassa · Espagueti amb salsa de remolatxa, pastanaga i tomaquet · Fruita del temps	22 <b>MENÚ DE NADAL</b> · Sopa de Nadal amb galets · Pollastre rostit amb pomes, prunes* i pinyons* · Torró* tipus Xixona s/lactosa		

\* Els plats estan elaborats pels cuiners del centre. Tots els ingredients del menú són ecològics a excepció dels productes assenyalats amb un \*. Podeu consultar el Certificat de l'Auditoria Ecològica Externa a [www.ecomenja.com](http://www.ecomenja.com). A més d'aquests productes ecològics auditats, intentem que la majoria dels mateixos siguin de proximitat, i assegurem que tots els ingredients que comprem són frescos.

\*\*El peix és fresc, de temporada i capturat a les costes catalanes i/o del Cantàbric. Podeu consultar el peix servit cada setmana així com la seva preparació i guarnició a [www.ecomenja.com](http://www.ecomenja.com).

\*\*\* les hamburgueses, vegenugets i mandonguilles vgetals s'elaboren a la cuina de l'escola amb proteïna vegetal ecològica i mediterrània, sense seità ni to