

ESCOLA MAS MARIA - CABRILS

DESEMBRE

CURS 2025-2026



SENSE OU

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
1 - Macarrons integrals amb salsa de formatge* i olives negres* - Truita paisana s/ou amb farina de cigrons - Amanida d'enciams - Fruita del temps	2 - Cigrons estofats amb patata i verdures - Pollastre* al forn amb ceba, pastanaga i orenga - logurt natural sense sucres afegits	3 - Arròs integral amb salsa de tomàquet - Peix de llotja segons les millors captures** - Amanida d'enciam i panses - Fruita del temps	4 - Sopa vegetal amb meravella - Llom* a la planxa amb salsa de ceba - Amanida d'enciam i magrana - Fruita del temps	5 FESTA LLIURE DISPOSICIÓ
8 FESTA	9 - Espaguetis integrals a la catalana (salsitxes*, carn magra* i salsa de tomàquet) - Truita de pastanaga i patates s/ou amb farina de cigrons - Amanida d'enciams i naps ratllats - Fruita del temps	10 - Gratinat de bleda, carbassa i patates - Pollastre* a la llimona amb cous cous - Fruita del temps	11 - Arròs integral 3 delícies (pastanaga, olives* i carbassó) - Peix de llotja segons les millors captures** - Amanida d'enciams i pipes - logurt natural sense sucres afegits	12 - Crema de llenties vermelles i porro - Pizza*especial hortolana gratinada amb mozzarella - Fruita del temps
15 - Fideus a la cassola amb verdures de temporada - Truita de formatge* s/ou amb farina de cigrons - Amanida d'enciams i sèsam - Fruita del temps	16 - Mongetes del ganxet guisades amb verdures i patates - Hamburguesa de pollastre* - Amanida d'enciams i olives* - Fruita del temps	17 - Crema de verdures d'hivern amb llavors de carbassa torrades - Carn magra* amb arrebossat especial - Amanida d'enciams i poma - Fruita del temps	18 - Arròs integral guisat amb ceba i pastanaga - Peix de llotja segons les millors captures** - logurt natural sense sucres afegits	19 MENÚ DE NADAL - Sopa de nadal amb galets - Pollastre* rostit amb pomes i prunes* - Torró* de xocolata cruixent
22	23	24	25	26
29	30	31		

Menús valorats nutricionalment per: Paola Barreto - Dietista N° 483 ASNADI

* Els plats estan elaborats in situ per les cuineres del centre. **Tots els ingredients del menú són ecològics a excepció dels productes assenyalats amb un ***. A més d'aquests productes ecològics auditats, el 80% dels mateixos són de proximitat, i assegurem que tots els ingredients que comprem són frescos. Podeu consultar el Certificat de l'Auditoria Ecològica Externa i EcoLocal a www.ecomenja.com. **El peix és fresc, de temporada i capturat a les costes catalanes i/o del Cantàbric. Podeu consultar el peix servit cada setmana, preparació i guarició a www.ecomenja.com.

*** les hamburgueses, vegenuggets i mandonguilles vegetals s'elaboren a la cuina de l'escola amb proteïna vegetal ecològica i mediterrània, sense seità ni tofu.

Les hamburgueses de vedella també estan elaborades a la cuina de l'escola, amb un 80% de carn de vedella magra i un 20% de carn de porc baixa en greixos.