

dilluns

dimarts

dimecres

dijous

divendres

3

Arròs milanesa (pastanaga, pèsols, mongeta, ceba, col brussel·les)  
Escalop de pollastre amb amanida

4

Crema de verdures (pastanaga, patata, porro)  
Hamburgueses de vedella planxa amb salsa de tomàquet

5

Espirals de colors amb tomàquet  
Tronquets de lluç amb amanida

6

**Festiu**

7

**Festiu**  
(lliure disposició)

10

Espagueti amb salsa de tomàquet a l'alfabrega.  
Croquetes de bacallà amb amanida

11

Llenties casolanes (sofregit de tomaca, ceba, pebrot vermell i xoriç)  
Truita de patates/espínacs amb enciam

12

Sopa de brou amb fideuets (carcasses, api, nap, porro, xirivia)  
Canelons d'espínacs amb betxamel i gratinat amb formatge emmental.

13

Patates noves amb mongetes  
Nuggets d'au amb enciam

14

Arròs tres delícies (amb moresc i hortalisses)  
Llonganissa planxa amb tomàquet.

17

Sopa de brou amb colcets (carcasses, api, nap, porro, xirivia)  
Mandonguilles amb bolets (sofregit de ceba, tomàquet, all, pastanaga, amb bolets)

18

Arròs cubana amb ou dur i sofregit de tomaca casolà.  
Rodó de lluç amb amanida

19

Crema de verdures (pastanaga, patata, porro)  
Cuixetes de pollastre al forn amb amanida.

20

Macarrons bolonyesa (sofregit de tomaca, ceba i carn)  
Hamburgueses de vedella planxa amb salsa de tomàquet

21

Llenties casolanes (sofregit de tomaca, ceba, pebrot vermell i xoriç)  
Crestes de bonítol amb amanida

24

25

26

27

28

Us desitgem molt bones festes i feliç any  
(retornem el dimarts 8 de gener)

**2019**

31

El menú s'acompanya amb postre (4 dies fruita del temps i 1 dia de làctics)

El cuiner es reserva el dret de variar el menú (casos circumstancials)

Tenim al nostre abast els ingredients que componen cada àpat, podeu consultar-ho al mateix menjador o trucant als telèfons del càteríng.