

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<b>2</b> Macarrons amb tomàquet i formatge  Hamburguesa de vedella al forn amb amanida d'enciam, pastanaga i sèsam  Fruita	<b>3</b> Cigrons estofats amb carbassa i porro  Truita de ceba i patata amb amanida d'enciam, pastanaga i olives  Fruita	<b>4</b> Verdura de temporada amb patata i oli d'oliva  Estofat de gall d'indi amb salsa  Fruita	<b>5</b>  <b>FESTA LLIURE DISPOSICIÓ</b>	<b>6</b>  <b>FESTA</b>
<b>9</b> Verdura de temporada amb patata i oli d'oliva  Estofat de vedella amb bolets  Fruita	<b>10</b> Llenties estofades amb verdures  Salsitxes al forn amb ceba i llorer  Fruita	<b>11</b> Espaguetis a la carbonara  Truita de ceba i carbassó amb amanida d'enciam, pastanaga i sèsam  Fruita	<b>12</b> Crema de coliflor amb crostons  Pollastre al forn amb ceba i patates  Fruita	<b>13</b> Arròs amb tomàquet  Gall d'indi arrebossat amb amanida d'enciam, nap i sèsam  iogurt
<b>16</b> Macarrons amb verdures  Ous durs amb salsa de tomàquet s/tonyina  Fruita	<b>17</b> Arròs amb verdures  Escalopa de vedella amb amida d'enciam, nap i olives  Fruita	<b>18</b> Crema de carbassa amb crostons  Botifarra al forn amb amanida d'enciam, tomàquet i panses  Fruita	<b>19</b> Llenties estofades  Truita a la francesa amb amanida d'enciam, pastanaga i llavors de gira-sol  Fruita	<b>20</b> Sopa amb galets  Pollastre a la catalana  Torrans i neules
<b>23</b>	<b>24</b>	<b>25</b>	<b>26</b>	<b>27</b>

**BON NADAL!!!**

Menús elaborats pel dietista **Gabor Smit**

**PEIX FRESC** (lluç, bonítol, bacallà, maires...) **LA VERDURA, LA FRUITA, ELS LLEGUMS, ELS CEREALS I L'OLI D'OLIVA** que serveixen son ecològics i de proximitat; **EI POLLASTRE I EL IOGURT** són de pastura