



# ESCOLA MARE DE DÉU DE LA SOLETAT SALESIANES DE SANT ANDREU SENSE LLENTIES



## Ditxós és el mes de desembre, que entra amb llardons i surt amb torróns

Ja tenim el Nadal a taula!  
És el moment perfecte per a gaudir d'un bon menjar en família.

Uns dies abans de Nadal, a moltes llars, el pessebre ja està decorat amb noves figures, s'ha col·locat el riu, els Reis mags, els pastorets i les ovelles...

A més dels regals, el Nadal té un fort component gastronòmic:  
Tota la família es reuneix al voltant d'una taula per a gaudir d'un menjar, gairebé sempre abundant, on no pot faltar l'escudella, la carn d'olla, el pollastre rostit, les neules, els torróns, el vi i el cava.

Aquests exquisits menjars casolans poques vegades es tornen a repetir al llarg de l'any.  
Sovint, les sobretaulas del dia de Nadal es perllonguen fins al sopar.

I després de Nadal, és hora d'esperar als reis mags i despertar amb la il·lusió que ens portaran els regals que vam demanar a la nostra carta.  
Si no ens portem bé, els reis poden portar-nos carbó.

Feliç nadal i bon profit!

<b>Dilluns 2</b> Patates saltades amb pernil i formatge Truita francesa amb amanida (tomàquet, cogombre i blat de moro) Fruita del temps	<b>Dimarts 3</b> Fabada asturiana (mongetes blanques amb xoriço i botifarra negra) Crestes de tonyina amb amanida (enciam i pastanaga) Fruita del temps	<b>Dimecres 4</b> Macarrons amb tomàquet, ceba i formatge Pollastre al forn amb amanida (enciam, tomàquet i pipes de girasol) Fruita del temps	<b>Dijous 5</b> Arròs 3 delícies (pèsols, pastanaga i truita) Bacallà amb tomàquet i amanida (enciam i olives) logurt	<b>Divendres 6</b>  <b>FESTIU</b>
<b>Dilluns 9</b> (*) Arròs amb tomàquet Truita de formatge amb amanida de pastanaga ratllada i col llombarda Fruita del temps	<b>Dimarts 10</b> Espinacs a la crema Llom adobat al forn amb patates fregides Fruita del temps	<b>Dimecres 11</b> Sopa de picadillo (arròs, ou dur i pernil) Pollastre arrebossat amb amanida (enciam, tomàquet i pipes de girasol) Fruita del temps	<b>Dijous 12</b> Llacets a la carbonara (nata, ceba i xampinyons) Marmitako de tonyina logurt	<b>Divendres 13</b> Crema de carbassa Botifarra d'au amb amanida (tomàquet, cogombre i blat de moro) Fruita del temps
<b>Dilluns 16</b> Patates estofades amb hortalisses (porro i pastanaga) Bunyols de bacallà amb amanida (enciam romana, tomàquet i blat de moro) Fruita del temps	<b>Dimarts 17</b> Puré de carbassó Mandonguilles mixtes amb sofregit de tomàquet i timbal d'arròs Fruita del temps	<b>Dimecres 18</b> Cigrons saltats amb bacó Truita de patates amb amanida (enciam, pastanaga i olives) Fruita del temps	<b>Dijous 19</b> Arròs a la cassola amb verdures (carbassó i carbassa) Peix fresc segons mercat al forn amb amanida (tomàquet, cogombre i blat de moro) Fruita del temps	<b>Divendres 20</b> <b>MENÚ DE NADAL</b> Sopa de galets amb pilota Pollastre al forn amb panses i prunes Turrons i refrescs



Menús elaborats per l'equip de nutrició i dietètica d'Endermar  
Empresa certificada ISO 9001.

\* Tenim al seu abast el llistat d'ingredients i al·lèrgens de cada plat a la seva disposició a l'escola

Els menús son cuinats a part, per caràcter mèdic, cultural i/o religiós