



ESCOLA MARE DE DÉU DE LA SOLETAT SALESIANES DE SANT ANDREU

SENSE OU



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

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 torròns, 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!

Dilluns 2	Dimarts 3	Dimecres 4	Dijous 5	Divendres 6
<p>(*) Patates saltades amb pernil (sense formatge)</p> <p>(*) Llom al forn amb amanida (tomàquet, cogombre i blat de moro)</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>Fabada asturiana (mongetes blanques amb xoriço i botifarra negra)</p> <p>(*) Lluç a la planxa amb amanida (enciam i pastanaga)</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>(*) Pasta sense ou amb tomàquet i ceba (sense formatge)</p> <p>Pollastre al forn amb amanida (enciam, tomàquet i pipes de girasol)</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>(*) Arròs 2 delícies (pèsols i pastanaga)(sense truita)</p> <p>Bacallà amb tomàquet i amanida (enciam i olives)</p> <p>logurt</p>	<h2>FESTIU</h2>
Dilluns 9	Dimarts 10	Dimecres 11	Dijous 12	Divendres 13
<p>Llenties amb arròs</p> <p>(*) Lluç al forn amb amanida de pastanaga</p> <p>ratllada i col lombarda</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>(*) Espinacs a la crema (sense formatge)</p> <p>Llom adobat al forn amb patates fregides</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>(*) Sopa de picadillo (arròs i pernil) (sense ou dur)</p> <p>(*) Pollastre arrebossat (sense ou) amb amanida (enciam, tomàquet i pipes de girasol)</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>(*) Pasta sense ou a la carbonara (nata, ceba i xampinyons)</p> <p>Marmitako de tonyina</p> <p>logurt</p>	<p>Crema de carbassa</p> <p>Botifarra d'au amb amanida (tomàquet, cogombre i blat de moro)</p> <p>Fruita del temps</p>
Dilluns 16	Dimarts 17	Dimecres 18	Dijous 19	Divendres 20
<p>Patates estofades amb hortalisses (porro i pastanaga)</p> <p>(*) Llom a la planxa amb amanida (enciam romana, tomàquet i blat de moro)</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>Puré de carbassó</p> <p>(*) Mandonguilles mixtes (sense ou) amb sofregit de tomàquet i timbal d'arròs</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>Cigròns saltats amb bacó</p> <p>(*) Rodó de gall dindi a la planxa amb amanida (enciam, pastanaga i olives)</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>Arròs a la cassola amb verdures (carbassó i carbassa)</p> <p>Peix fresc segons mercat al forn amb amanida (tomàquet, cogombre i blat de moro)</p> <p>Fruita del temps</p>	<h3>MENÚ DE NADAL</h3> <p>(*) Sopa de galets sense ou amb pilota sense ou</p> <p>Pollastre al forn amb panses i prunes</p> <p>(*) Turró sense ou i refrescs</p>



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