



ESCOLA MARE DE DÉU DE LA SOLETAT SALESIANES DE SANT ANDREU
SENSE TOMÀQUET, FRUITS SECS, LLENTIES, BLAT DE MORO, PRESSEC, MADUIXES, PINYA, ALBERCOC NI FIGA

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

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 torrons, 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 Patates saltades amb pernil i formatge (*) Truita francesa amb amanida (enciam i cogombre)(sense blat de moro) (*) Fruita del temps permesa	Dimarts 3 (*) Mongetes blanques amb xoriço i botifarra negra (sense tomàquet) (*) Lluç a la planxa amb amanida (enciam i pastanaga) (*) Fruita del temps permesa	Dimecres 4 (*) Macarrons amb oli i formatge (*) Pollastre al forn amb xampinyons (*) Fruita del temps permesa	Dijous 5 Arròs 3 delícies (pèsols, pastanaga i truita) (*) Bacallà al forn amb amanida (enciam i olives) (*) logurt (no maduixa)	Divendres 6 <h1>FESTIU</h1>
Dilluns 9 (*) Arròs blanc amb tonyina Truita de formatge amb amanida de pastanaga ratllada i col lombarda (*) Fruita del temps permesa	Dimarts 10 Espinacs a la crema Llom adobat al forn amb patates fregides (*) Fruita del temps permesa	Dimecres 11 Sopa de picadillo (arròs, ou dur i pernil) (*) Pollastre arrebossat amb amanida (enciam i olives)(sense pipes de girasol) (*) Fruita del temps permesa	Dijous 12 Llacets a la carbonara (nata, ceba i xampinyons) (*) Marmitako de tonyina (sense tomàquet) (*) logurt (no maduixa)	Divendres 13 Crema de carbassa (*) Botifarra d'au amb amanida (enciam i cogombre)(sense blat de moro) (*) Fruita del temps permesa
Dilluns 16 (*) Patata bullida amb oli i orenga (*) Llom a la planxa amb amanida (enciam romana i olives)(sense blat de moro) (*) Fruita del temps permesa	Dimarts 17 Puré de carbassó (*) Mandonguilles mixtes amb timbal d'arròs (sense tomàquet) (*) Fruita del temps permesa	Dimecres 18 (*) Cigrons saltats amb bacó (sense tomàquet) (*) Truita de patates amb amanida (enciam i pastanaga)(sense olives) (*) Fruita del temps permesa	Dijous 19 (*) Arròs blanc a la cassola amb verdures (carbassó i carbassa) (*) Peix fresc segons mercat al forn amb amanida (enciam i cogombre)(sense blat de moro) (*) Fruita del temps permesa	Divendres 20 <h1>MENÚ DE NADAL</h1> Sopa de galets amb pilota Pollastre al forn amb panses i prunes (*) Postra especial 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