




# Menú desembre 2024

## Primera ensenyança i maternal


DILLUNS 2	DIMARTS 3	DIMECRES 4	DIJOUS 5	DIVENDRES 6
AMANIDA MANXEGA	PURÉ DE MONIATO	MENÚ CATALÀ <b>SOPA DE GALETS</b>	ARRÒS AMB SALSA DE REMOLATXA	CREMA DE VERDURES
CIGRONS AMB VERDURES I QUINOA	ESTOFAT DE VEDELLA A LA JARDINERA	<b>POLLASTRE AMB PRUNES I DAUS DE TRUMFES</b>	SALSITXES AL FORN AMB CARABASSÓ ARREBOSSAT	PEIX AL FORN AMB ALL I JULIVERT I FIDEUS A BANDA
MACEDÒNIA	FRUITA	<b>CREMA CATALANA</b>	FRUITA	FRUITA
				
DILLUNS 9	DIMARTS 10	DIMECRES 11	DIJOUS 12	DIVENDRES 13
PASTA INTEGRAL AMB PESTO	CREMA DE PORROS	LLENTILLES AMB VERDURES	AMANIDA AMB FORMATGE I CODONY	TAVELLES AMB TRUMFES
TRUITA DE TONYINA AMB AMANIDA	XOPSUEI DE VEDELLA AMB BASTONETS DE MONIATO	CUIXA DE POLLASTRE AMB XAMPINYONS AL FORN	PEIX AMB SOFREGIT DE TOMATA I ARRÒS BLANC	CROQUETES DE ROSTIT AMB CARROTA RATLLADA
FRUITA	FRUITA	FRUITA	TARONJA AMB CANYELLA	IOGURT
				
DILLUNS 16	DIMARTS 17	DIMECRES 18	DIJOUS 19	DIVENDRES 20
CONSUMÉ DE CEBA	HUMMUS AMB BASTONETS I AMANIDA	TRINXAT DE COLS DE BRUSEL·LES	PURÉ DE REBOST	<b>APERITIU DE NADAL</b>
PEIX A LA MOLINERA AMB TRUMFES AL FORN	ARRÒS A LA MILANESA	POLLASTRE ARREBOSSAT AMB TOMATA AMANIDA	LLOM A LA SAL AMB COMPOTA DE POMA	<b>CANELONS GRATINATS</b>
FRUITA	BATUT DE FRUITA	FRUITA	FRUITA	<b>FRUITA, TORRONS I NEULES</b>
				



Carn de Ramaders d'Andorra

Berta Jiménez: Dietista-Nutricionista col·legiada num.0703



En cas d'imprevist aquest menú es podrà modificar  
Tots els àpats inclouen pa blanc o integral de forner   
L'oli per amanir i cuinar és oli d'oliva  
Sempre i quan sigui possible es prioritzarà la fruita de temporada  
Els plats són elaborats de manera casolana pel personal de cuina del centre  
Els tipus de peix són: lluç, bacallà, sípia i salmó

L'AMPAEA US DESITJA  
BONES FESTES