

DESEMBRE 2019



DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<p>2</p> <p>Macarrons a la bolonyesa i formatge ratllat Trita a la francesa Enciam, pastanaga i tomàquet Fruita del temps</p>	<p>3</p> <p>Brou amb pasta de meravella Estofat de vedella i patates guisades Fruita del temps</p>	<p>4</p> <p>Mongetes verda i patates bullides Filet de lluç al forn Enciam, pastanaga i tomàquet Fruita del temps</p>	<p>5</p> <p>Arròs amb tomàquet Filet de gall d'indi arrebossat, salsa rocafort i patates xips logurt natural</p>	<p>6</p> <p>FESTIU</p>
<p>9</p> <p>Espaguetis a la napolitana i formatge ratllat Trita de patates Enciam, pastanaga i tomàquet Fruita del temps</p>	<p>10</p> <p>Brou amb pasta de fideus Hamburguesa de vedella al forn i puré de patates Fruita del temps</p>	<p>11</p> <p>Cigrons estofats amb verdures Croquetes del caldo casolanes Enciam, pastanaga i tomàquet Fruita del temps</p>	<p>12</p> <p>Paella (Sofregit de verdures, cap de costella, salsitxes i pollastre) Calamars a la romana Enciam, pastanaga i tomàquet logurt maduixa</p>	<p>13</p> <p>Mongetes verdes saltades amb pernil del país Cuixetes de pollastre al forn i patates a daus Fruita del temps</p>
<p>16</p> <p>Tallarines a la carbonara i formatge ratllat Trita a la francesa Enciam, pastanaga i tomàquet Fruita del temps</p>	<p>17</p> <p>Crema de carbassó i rostes de pa Mandonguilles de vedella i patates fregides Fruita del temps</p>	<p>18</p> <p>Arròs amb tomàquet Filet de lluç a la romana Enciam, pastanaga i tomàquet Fruita del temps</p>	<p>19</p> <p>Brou amb galets i pilotetes del caldo Canelons de carn gratinats Torrans i neules Beguda (Cola sense caf., taronjada)</p> <p>CATALUNYA</p>	<p>20</p> <p>Lenties estofades amb verdures i arròs integral Llom de porc a la milanesa Enciam, pastanaga i tomàquet logurt de macedònia</p>



Els cuiners us desitgem unes Bones Festes i Bon 2020 !!!