

MENÚ ELABORAT PEL DEPARTAMENT DE NUTRICIÓ DE aramark 

MES: Desembre 2019

COL·LEGI: ESCOLA ALOMA

Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres	Valoració
2 Fideuà de pollastre Truita de patates amb amanida d'enciam, tomàquet i pastanaga Fruita i pa	3 Crema de pastanaga i carbassa amb poma Estofat de gall d'indi a la jardinera Fruita i pa	4 Patates estofades amb verdures Lluç amb tomàquet Fruita i pa	5 Llenties estofades Hamburguesa de vedella amb amanida d'enciam, tomàquet i blat de moro Fruita i pa	6 FESTA	VE: 3123/747 GT: 23 GS: 3 HC: 110 AZ: 28 PROT: 32 SAL: 3
9 Espirals napolitana Croquetes de pernil amb amanida de fruits (enciam, oliva i pipes) Fruita i pa	10 Crema de verdures Mandonguilles amb salsa de xampinyons Fruita i pa	11 Cigrons amb verdures Botifarra al forn amb amanida d'enciam, tomàquet i blat de moro Fruita i pa	12 Bròquil amb patates Pollastre al chilindrón amb amanida d'enciam, tomàquet i pastanaga Fruita i pa	13 Arròs amb tomàquet Lluç al forn amb patates panadera logurt i pa	VE: 4009/959 GT: 30 GS: 6 HC: 107 AZ: 26 PROT: 36 SAL: 3
16 Mongeta verda amb patates Llom a la planxa amb amanida de fruits (enciam, oliva i pipes) Fruita i pa	17 Macarrons bolonyesa Bacallà a la llauna amb amanida de l'hort (enciam, tomàquet i pastanaga) Fruita i pa	18 Llenties estofades Bistec a la planxa amb amanida d'enciam, tomàquet i pastanaga Fruita i pa	19 Crema de carbassó Calamars a la romana amb amanida d'enciam, tomàquet i blat de moro Fruita i pa	20 DINAR DE NADAL Sopa de Nadal (sense ou) Contracuixa de pollastre al forn amb amanida Dolços de Nadal i Pa i refresc	VE: 3872/926 GT: 23 GS: 4 HC: 112 AZ: 27 PROT: 36 SAL: 2
23	24	25	26	27	VE: 0/0 GT: 0 GS: 0 HC: 0 AZ: 0 PROT: 0 SAL: 0
30	31				VE: 0/0 GT: 0 GS: 0 HC: 0 AZ: 0 PROT: 0 SAL: 0