



Gastronomia amb Cor

Menú Casal Nadal Basal



- Gluten
- Fruita seca
- Ous
- Sèsam
- Crustacis
- Peix
- Mostassa
- Api
- Tramussos
- Cacauets
- Llet
- Mol·luscs
- Soja
- Sulfits

+34 936 303 234
 info@cuinajusta.com
 www.cuinajusta.com

#totssomcuinajusta
 Ctra. Sta. Creu de Calafell 106
 08830 Sant Boi de Llobregat
 Baix Llobregat



Verdures de Km 0 i dels nostres horts.
 Alimentació mediterrànea i saludable.
 Nutricionista Claudia Grangé CAT002514



Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
22	23	24	25	26
Arròs amb salsa de tomàquet	Verdures d'hivern rostides (bròcoli, pastanaga, carbassa, xampinyons)	Sopa de verdures amb galets	FESTIU 	FESTIU
Verat en escabetx amb amanida (enciam i amanida xinesa)	Botifarra amb amanida (enciam, remolatxa i olives)	Pollastre amb fines herbes i amanida (enciam, espàrrecs i pastanaga)		
Fruita de temporada	Fruita de temporada	Fruita de temporada		
29	30	31	1	2
Arròs tres delícies (blat de moro, pèsols, pastanaga)	Macarrons integrals amb salsa de formatge	Crema de pastanaga i moniato amb crostons de pa	FESTIU	Bròcoli amb patata al allet
Pollastre arrebossat amb amanida (enciam i amanida xinesa)	Bacallà al forn amb pisto amb amanida (enciam, remolatxa i olives)	Hamburguesa mixta amb ceba caramel·litzada i amanida (enciam, espàrrecs i pastanaga)		Ous gratinats amb amanida (enciam, tomàquet i cogombre)
Fruita de temporada	Fruita de temporada	logurt natural		Fruita de temporada

Bon Nadal
i Feliç Any 2026