






















Menú Casal - Nadal

Menú basal

cuina
justa



Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
23	24	25	26	27
Arròs a la marinera (musclos, sípia i sofregit) 	Crema de carbassó	Dia de Nadal 	Dia de Sant Esteve 	Llenties amb arròs i verdures (porro, ceba i pastanaga)
Estofat de gall dindi amb verdures	Salsitxes amb tomàquet 			Croquetes de bacallà amb amanida (iceberg, tomàquet i cogombre)   
Fruita de temporada	logurt natural 			Fruita de temporada
30	31	1	2	3
Espirals amb salsa de formatge  	Sopa de galets amb brou vegetal  	Any nou 	Arròs amb salsa de tomàquet	Minestra de verdures
Pollastre amb salsa de llimona amb amanida (mesclum, pastanaga i blat de moro)	Hamburguesa amb ceba caramel·litzada amb amanida (iceberg, remolatxa i olives)  		Truita d'espinaacs amb amanida (iceberg, espàrrecs i pastanaga) 	Lluç arrebossat amb amanida (iceberg, tomàquet i cogombre)  
Fruita de temporada	Fruita de temporada		Fruita de temporada	Natilla de xocolata 



Gluten



Crustacis



Ous



Peix



Cacauets



Soja



Llet



F. secs



Api



Mostassa



Sulfits



Sèsam



Tramussos



Mol·luscs



Verdures de Km 0 i dels nostres horts.
Alimentació mediterrània i saludable.
Nutricionista: Claudia Grangé CA1002514

