

ÍTACA

DESEMBRE

dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres
				1 Crema de carbassó Estofat de vedella amb patata i pastanaga Fruita i pa integral
4 Arròs integral amb tomàquet Truita de tonyina amb enciam, llombarda i pastanaga Fruita i pa integral	5 Sopa de pistons Lluç al forn amb verdures Fruita i pa integral	 Festiu	 Festiu	 Festiu
11 Espaguetis amb pesto d'espinacs Gall de Sant Pere fregit amb oli d'oliva amb enciam Fruita i pa integral	12 Coliflor i patata Estofat de gall d'indi amb verdures Fruita i pa integral	13 Cigrons estofats amb carbassa Truita de formatge amb tomàquet i olives Iogurt ECO i pa integral	14 Rissoto de xampinyons Llom planxa amb verdures Fruita i pa integral	15 Puré de carbassa Croquetes de pernil Amb enciam i tomàquet Raïm i pa integral
18 Llenties a la jardineria Truita de carbassó amb enciam i cogombre Fruita i pa integral	19 Arròs integral tres delícies Peix blau s/m a la marinera Fruita i pa integral	20 MENU NADAL Sopa de galets Pollastre a la catalana Natilla amb neules i pa integral	 INICI VACANCES NADAL	

TANCAT PER VACANCES

A FRUITA SERÀ DE TEMPORADA I DE PRÒXIMITAT.

Els nostres menús estan supervisats per dietistes - nutricionistes col·legiats (Núm. CAT000874 i Núm. CAT001899) i corresponen a les recomanacions de la Generalitat de Catalunya per a una alimentació saludable des de la primera infància. Els nostres menús estan elaborats amb oli d'oliva i amb aliments de proximitat. En el cas dels llegums, arròs i pasta, a més, són de producció ecològica certificats pel CCPAE (Consell Català de la Producció Agrària Ecològica). Les postres làcties són productes de granja elaborats en una cooperativa d'inserció sociolaboral. Els al·lèrgens es troben indicats a les fitxes tècniques.

RSIPAC: 26.06772/CAT - RGSEAA: 26.12608/B