

Bon Nadal i Feliç Any nou!

1	2
ESPAGUETIS INTEGRALS A LA PIZZAIOLA (Pasta crua 38g = 125g cuinada = 2,5R - Total plat amb salsa 3,5R)	CUINAT DE CIURONS AMB VERDURES (carabassa ecològica) (Llegum crua 40g = 100g cuinada = 2R - Patata 100g = 2R Total Plat 4R)
FILET DE GALL AL FORN AMB PICADA D'ALL I JULIVERT	LLONGANISSA DE PORC
BRÒQUIL, TOMÀTIGA CICEROL, SÈSAM (0,5R) 100g POMA (1R)	ENSALADA MEDITERRÀNIA (iceberg, escarola, tomàtiga i olives) (0,5R) IOGURT NATURAL (0,5R)
5R 50g	5R 50g

5	6	7	8	9
ENSALADA DE LLAÇOS TRICOLOR AMB BLAT DE LES ÍNDIES, OLIVES I CUIXOT DOLÇ (Pasta crua 45g = 150g cuinada = 3R)		PURÉ DE VERDURES (Patata 100g = 2R)		ARRÒS INTEGRAL AMB SALSA DE TOMÀTIGA (Arròs cru 45g = 105 g cuinat = 3R Total Plata mb salsa 4R)
CROQUETES DE POLLASTRE (1R)	Festiu	TRUITA DE PATATA I CARABASSÓ (Patata fregida o al forn 70g 2R)	Festiu	PALOMETA AL FORN
ENSALADA DE TOMÀTIGA CICEROL (iceberg, mesclum, tomàtiga, tonyina) 200g MELÓ (1R)		ENSALADA DE BLAT DE LES ÍNDIES (iceberg, espinacs, olives negres, blat de les índies) 50g RAÏM (1R)		ENSALADA DE CANONGES (iceberg, canonges, tomàtiga, pastanaga, olives) (0,5R) IOGURT NATURAL (0,5R)
5R 50g		5R 50g		5R 50g

12	13	14	15	16
SOPA DE BROU DE CARN AMB FIDEVÍ (Pasta crua 38g = 125g cuinada = 2,5R)	ARRÒS SALTAT AMB VERDURES (porro, pebre vermell i verd, pèsols) (Arròs cru 53g = 123g cuinat = 3,5R)	CUINAT DE MONGETES PINTADES AMB COL I VERDURES (Llegum crua 40g = 100g cuinada = 2R - Sense patata)	ESPIRALS AMB SALSA DE TOMÀTIGA (Pasta crua 38g = 125g cuinada = 2,5R - Total Plat amb salsa 3,5R)	PURÉ DE PASTANAGA (Patata 125g = 2,5R)
BACALLÀ ARREBOSSAT CASOLÀ (1R)	POLLASTRE ROSTIIT	OUS BULLITS AMB PATATA (Patata 100g = 2R)	FILET DE GALL AL FORN	RODO DE VEDELLA
ENSALADA GREGA (romana, olives negres, formatge tendre, orenga) (0,5R) 100g POMA (1R)	ENSALADA 4 ESTACIONS (iceberg, mesclum, pastanaga, tomàtiga i remolatxa) (0,5R) 100g PERA (1R)	PASTANAGA I MONGETES (0,5R) 200g MELÓ (1R)	ENSALADA MEDITERRÀNIA (iceberg, escarola, tomàtiga i olives) (0,5R) 50g RAÏM (1R)	VERDURES (ceba, porro, pastanaga) I ARRÒS (Arròs cru 30g = 70g cuinat = 2R) IOGURT NATURAL (0,5R)
5R 50g	5R 50g	5R 50g	5R 50g	5R 50g

19	20	21	22
MACARRONS INTEGRALS A LA BOLONYESA (Pasta crua 38g = 125g cuinada = 2,5R Total Plat amb salsa 3,5R)	CUINAT DE LLENTIES AMB VERDURES (carabassa ecològica) (Llegum crua 40g = 100g cuinada = 2R - Patata 75g = 1,5R Total Plat 3,5R)	ARRÒS DELÍCIES DEL CAMP (ceba, porro, pastanaga, pebres, pèsols) (Arròs cru 45g = 105 g cuinat = 3R)	Menú Especial de Nadal
TRUITA A LA FRANCESA	PITERA DE POLLASTRE AMB CEBA	LLAMPUGA AL FORN	
ENSALADA CAMPERA (iceberg, ceba morada, tomàtiga, olives negres, blat de les índies) (0,5R) 100g PERA (1R)	MINISTRA DE VERDURES (0,5R) 200g MELÓ (1R)	PEBRES, TOMÀTIGA (1R) 100g POMA (1R)	
			Sopa de Nadal (Pasta crua 53g = 177g cuinada = 3,5R) Nuggets de Pollastre (1R) i Ensalada de Canonges (iceberg, canonges, tomàtiga, pastanaga, olives) IOGURT NATURAL (0,5R)
5R 50g	5R 50g	5R 50g	5R 50g



1 ració de fruita

Poma - Pera: 100g

Plàtan - Raïm: 50g

Melicotó - Nectarina: 100g

Meló - Síndria: 200g