

MENÚ ELABORAT PEL DEPARTAMENT DE NUTRICIÓ DE 

MES: Desembre 2018

COL·LEGI: PIA ST. ANTONI

Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres	I. Nutricional
<p>3</p> <p>Fideuada Bunyols de bacallà amb amanida de l'hort (enciam, tomàquet i pastanaga) Fruita</p>	<p>4</p> <p>Crema de pastanaga i carbassa Estofat de porc amb patates daus logurt</p>	<p>5</p> <p>Mongetes blanques estofades amb verdures Truita de formatge amb amanida mixta Fruita</p>	<p>6</p> <p>FESTA</p>	<p>7</p> <p>FESTA</p>	<p>Kcl: 671</p> <p>HC: 59</p> <p>Prot: 36</p> <p>Lip: 33</p>
<p>10</p> <p>Mongeta verda amb patates Mandonguilles amb salsa de xampinyons Fruita</p>	<p>11</p> <p>Cigrons amb tomàquet i ou dur Croquetes de bacallà amb amanida de fruits (enciam, oliva i pipes) logurt</p>	<p>12</p> <p>Macarrons carbonara Truita de carbassó amb amanida primavera (enciam, tomàquet i blat de moro) Fruita</p>	<p>13</p> <p>Crema de llegums Pernilets de pollastre al chilindrón Fruita</p>	<p>14</p> <p>Arròs napolitana Lluç al forn amb patates panadera Fruita</p>	<p>Kcl: 589</p> <p>HC: 60</p> <p>Prot: 25</p> <p>Lip: 25</p>
<p>17</p> <p>Crema de verdures Llenguadina a l'andalusa amb amanida mixta Fruita</p>	<p>18</p> <p>Carbassó saltejat Hamburguesa al forn amb formatge logurt</p>	<p>19</p> <p>Arròs amb verdures Llom amb salsa de xampinyons Fruita</p>	<p>20</p> <p>Llenties estofades Truita de pernil dolç amb amanida de l'hort (enciam, tomàquet i pastanaga) Fruita</p>	<p>21</p> <p>DINAR DE NADAL Escudella Canelons de carn gratinats (beixamel i formatge) Torró i refresc</p>	<p>Kcl: 530</p> <p>HC: 64</p> <p>Prot: 26</p> <p>Lip: 21</p>
<p>24</p> <p>VACANCES</p>	<p>25</p> <p>VACANCES</p>	<p>26</p> <p>VACANCES</p>	<p>27</p> <p>Espaguetis napolitana Crestes de tonyina amb amanida mixta logurt</p>	<p>28</p> <p>Cigrons amb arròs, espinacs i ou Truita de formatge amb amanida mixta Fruita</p>	<p>Kcl: 817</p> <p>HC: 87</p> <p>Prot: 37</p> <p>Lip: 39</p>
<p>31</p> <p>VACANCES</p>				<p>*FRUITES DEL MES: PLÀTAN, KIWI, POMA, TARONJA, PERA, PINYA I MANDARINES.</p>	<p>Kcl: 0</p> <p>HC: 0</p> <p>Prot: 0</p> <p>Lip: 0</p>