







LLAR D'INFANTS L'ESCOLETA - MENÚ TRITURAT DESEMBRE

MONITÀULA

JAUME
VILADOMS
ESCOLA BRESSOL

23

<p>DILLUNS</p>	<p>DIMARTS</p>	<p>DIMECRES</p>	<p>DIJOUS</p>	<p>DIVENDRES 1</p> <p>PATATA, PASTANAGA, MONGETA TENDRA, CIGRONS AMB</p> <p>CARN DE VEDELLA AMB OLI D'OLIVA VERGE</p> <p>FRUITA</p> 
<p>DILLUNS 4</p> <p>PATATA, PASTANAGA, MONGETA TENDRA, LLENTIES AMB</p> <p>GALL DINDI AMB OLI D'OLIVA VERGE</p> <p>FRUITA</p>	<p>DIMARTS 5</p> <p>PATATA, PASTANAGA, MONGETA TENDRA, AMB</p> <p>FILET DE LLUÇ</p> <p>AMB OLI D'OLIVA VERGE</p> <p>FRUITA</p>	<p>DIMECRES 6</p> <p>FESTIU</p>	<p>DIJOUS 7</p> <p>FESTIU</p> 	<p>DIVENDRES 8</p> <p>FESTIU</p>
<p>DILLUNS 11</p> <p>PATATA, PASTANAGA, MONGETA TENDRA, LLENTIES AMB</p> <p>GALL DINDI AMB OLI D'OLIVA VERGE</p> <p>FRUITA</p> 	<p>DIMARTS 12</p> <p>PATATA, PASTANAGA, MONGETA TENDRA, AMB</p> <p>FILET DE LLUÇ</p> <p>AMB OLI D'OLIVA VERGE</p> <p>FRUITA</p>	<p>DIMECRES 13</p> <p>PATATA, PASTANAGA, CARBASSÓ, ARRÓS AMB</p> <p>POLLASTRE AMB OLI D'OLIVA VERGE</p> <p>FRUITA</p> 	<p>DIJOUS 14</p> <p>PATATA, CEBA, PORRO I CARBASSA AMB</p> <p>OU AMB OLI D'OLIVA VERGE</p> <p>FRUITA</p>	<p>DIVENDRES 15</p> <p>PATATA, PASTANAGA, MONGETA TENDRA, CIGRONS AMB</p> <p>CARN DE VEDELLA AMB OLI D'OLIVA VERGE</p> <p>FRUITA</p>
<p>DILLUNS 18</p> <p>PATATA, PASTANAGA, MONGETA TENDRA, LLENTIES AMB</p> <p>GALL DINDI AMB OLI D'OLIVA VERGE</p> <p>FRUITA</p>	<p>DIMARTS 19</p> <p>PATATA, PASTANAGA, MONGETA TENDRA, AMB</p> <p>FILET DE LLUÇ</p> <p>AMB OLI D'OLIVA VERGE</p> <p>FRUITA</p> 	<p>DIMECRES 20</p> <p>PATATA, PASTANAGA, CARBASSÓ, ARRÓS AMB</p> <p>POLLASTRE AMB OLI D'OLIVA VERGE</p> <p>FRUITA</p>	<p>DIJOUS 21</p> <p>PATATA, CEBA, PORRO I CARBASSA AMB</p> <p>OU AMB OLI D'OLIVA VERGE</p> <p>FRUITA</p>	<p>DIVENDRES 22</p> <p>PATATA, PASTANAGA, MONGETA TENDRA, CIGRONS AMB</p> <p>CARN DE VEDELLA AMB OLI D'OLIVA VERGE</p> <p>FRUITA</p>
<p>DILLUNS 25</p> <p>VACANCES DE NADAL</p> 	<p>DIMARTS 28</p> <p>VACANCES DE NADAL</p>	<p>DIMECRES 26</p> <p>VACANCES DE NADAL</p>	<p>DIJOUS 27</p> <p>VACANCES DE NADAL</p>	<p>DIVENDRES 28</p> <p>VACANCES DE NADAL</p>

Els àpats són per consum diari • Temperatura conservació plat calent: 65°C. • Temperatura conservació plat fred: 8°C.