






**WASH YOUR HANDS
BEFORE EATING**



IES SALESIANS SANT VICENÇ

Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
				1
2 Arròs amb salsa de tomàquet Mandonguilles de vedella rostides al forn Amanida logurt	5 Macarrons a la bolonyesa Filet de lluç a la planxa Amanida Fruïta	6 FESTA DE LA CONSTITUCIÓ	7 FESTA DE LLIURE DISPOSICIÓ	8
11 Estofat de patates amb verdures Abadejo al forn amb samfaina Amanida logurt	12 Cigrons estofats Our dur amb beixamel Amanida Fruïta	13 Arròs amb verdures Llom rostit amb porro i cebes Amanida Fruïta	14 Fideuà Bacallà arrebossat amb all i julivert Amanida Fruïta	15
18 Arròs a la cassola Botifarra a la planxa Amanida logurt	19 Escudella catalana amb carn d'olla Mossets de rosada Amanida Fruïta	20 Espagueti a la Napolitana Filet de Gallineta a la planxa Amanida Fruïta	21   Pizzes casolanes Nuggets de pollastre  Refrescs Neules i torrons	22



Merry Christmas

En tots els menús s'inclou pa, setmanalment 3 dies integral.

AMANIDES (Pastanaga, enciam, blat de moro, soja, remolatxa, olives segons el dia)

TÈCNICA CULINÀRIA- Riojana: (ceba, all, porro, tomàquet, pebre vermell dolç, brou de carn, costelles) A la cassola: sofregit de verdura i costella)

Salsa Napolitana: Sofregit de verdures i tomàquet / Samfaina: (Oli, ceba, pebrot vermell, pebrot verd, tomàquet fregit i all mòlt) / Salsa Bolonyesa: (Sofregit de verdures, tomàquet i carn picada) / Salsa jardineria (Brou de carn, Sofregit de ceba, pebrot vermell i verd, tomàquet, patates, ceba i pastanaga) Salsa carbonara: (Llet, ceba, farina, sal, all i brou de pollastre)

FRUITA DEL TEMPS (SM: Taronja, poma, plàtan, kiwi, pera, raïm)

Per causa de força major l'empresa es reserva el dret de fer canvis en el menú.