



**WASH YOUR HANDS
BEFORE EATING**



ESCOLA SANT MARTI

Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
				1 Sopa de peix Pernilets de pollastre rostit Patates caliu Fruita
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 Fruita	6 FESTA DE LA CONSTITUCIÓ	7 FESTA DE LLIURE DISPOSICIÓ	8 FESTA DE LA INMACULADA
11 Estofat de patates amb verdures Abadejo al forn amb samfaina Amanida logurt	12 Cígrons estofats Our dur amb beixamel Amanida Fruita	13 Arròs amb verdures Llom rostit amb porro i cebes Amanida Fruita	14 Fideuà Bacallà arrebossat amb all i julivert Amanida Fruita	15 DINAR DE GALA Sopa de Nadal Pernilets de pollastre al forn amb Xíps Refrescs Neules i torrons
18 Arròs a la cassola Botifarra a la planxa Amanida logurt	19 Escudella catalana amb carn d'olla Mossets de rosada Amanida Fruita	20 Espaguetí a la Napolitana Filet de Gallineta a la planxa Amanida Fruita	21 Mongeta tendre amb patates Hamburguesa de vedella a la planxa amb ceba Amanida Fruita	22 Pizzes casolanes Nuguets de pollastre Fruita



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.