



# Viatge Culinari a l'època Romana



## MENÚ NORMAL: DESEMBRE

Dilluns 3	Dimarts 4	Dimecres 5	Dijous 6	Divendres 7
Crema de pastanaga amb crostons Trita de patata amb enciam i olives Fruita de temporada	Espirals amb tomàquet i formatge Nuggets de pollastre amb enciam i blat de moro Fruita de temporada	Bròquil i patata Hamburguesa de vedella amb enciam i pastanaga Iogurt	<b>FESTA</b>	<b>PONT</b>
Dilluns 10	Dimarts 11	Dimecres 12	Dijous 13	Divendres 14
Cigrons estofats amb patata i pastanaga Croquetes de pernil amb enciam i pastanaga Fruita de temporada	Arròs amb verdures Filet de lluç menier (suc de llimona, mantega i all) amb patates Fruita de temporada	Sopa de peix amb pasta Trita a la francesa amb enciam i tomàquet Iogurt	Mongeta tendra, patata i pastanaga Pollastre al forn amb enciam i blat de moro Fruita de temporada	Crema de carbassa Escalopa de llom amb enciam i olives Fruita de temporada
Dilluns 17	Dimarts 18	Dimecres 19	Dijous 20	Divendres 21
Crema de porros Trita de patata amb enciam i olives Fruita de temporada	Arròs <b>(INTEGRAL)</b> amb tomàquet Gall dindi estofat amb verdures Fruita de temporada	Llenties estofades amb patata, pastanaga i tomàquet Llenguadina arrebossat amb enciam i tomàquet Fruita de temporada	Bledes, patata i pastanaga Rodó de vedella al forn amb xampinyons Fruita de temporada	<b>Escudella de Nadal</b> <b>Pollastre al forn amb fruita seca i patates</b> <b>Natilles, neules i refresc</b>

**ARRÒS INTEGRAL  
A ELECCIÓ DEL CENTRE**

Incloem pa cada dia. Els dimecres i divendres és integral (a elecció del centre).

Productes de proximitat i/o ecològics (verdures, fruita, llegums, cereals, làctics).

Les postres làctiques són elaborades per la cooperativa d'inserció sociolaboral de la Garrotxa.

Utilitzem oli d'oliva per cuinar i amanir i oli de gira-sol alt oleic per fregir.

La cuina es reserva el dret a fer un canvi a últim moment, avisant per e-mail als centres.

En compliment del Reglament núm. 1169/2011 (UE) sobre la informació alimentària facilitada al consumidor, La Vostra Cuina disposa de la informació sobre els al·lèrgens dels aliments que componen els menús que s'elaboren.

Plat calent: Temperatura de conservació  $\geq 65^{\circ}\text{C}$ . Es manté calent a l'armari fins al moment de servir-ho.  
Plat fred: Temperatura de conservació  $\leq 8^{\circ}\text{C}$ . Es manté a la nevera fins al moment de servir-ho.  
Tot el menjar és per a consum immediat.

