

# Menú escola Margalló

## DESEMBRE menú no gluten

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
S'utilitza pasta de blat de moro i arròs. Totes les farines que es fan servir per arrebossats, salses, etc. són sense gluten. Ús exclusiu d'oli d'oliva per cuinar i amanir. No es fa servir pa ratllat, pot contenir traces de fruits secs.	Es donarà fruita o verdura ecològica un cop per setmana. Postres làctics de la Fageda. <b>*Plat o producte sense gluten, ni traces.</b> <b>#Producte especial sense gluten.</b>			
Llenties estofades amb hortalisses Lluç a la planxa i guarnició de tomàquet amanit i orenga logurt natural <b>3</b>	Trinxat de col i patata <b>4</b> <b>(bacon*)</b> <b>Calamars a l'andalusa casolans#</b> i amanida d'enciam i germinats Fruita del temps	Sopa de brou amb <b>fideus#</b> <b>Vedella a la jardinera*</b> Fruita del temps <b>5</b>	<b>6</b> <b>FESTA</b>	<b>7</b> <b>FESTA</b>
<b>10</b> <b>Rissotto*</b> de xampinyons Truita de tonyina i guarnició de pastanaga i olives logurt natural	<b>11</b> Crema de bròquil Pit de pollastre a la planxa i guarnició de patates fregides casolanes Fruita del temps	<b>12</b> <b>Macarrons#</b> amb salsa de tomàquet Peix blanc fresc al forn amb llimona i amanida d'enciam i blat de moro Fruita del temps	<b>13</b> Amanida completa amb ou dur i tonyina Cigrons estofats amb <b>xoriç*</b> Fruita del temps	<b>14</b> Mongeta tendra amb patata Gall dindi a la planxa i amanida d'enciam i pastanaga Fruita del temps
Llenties estofades amb hortalisses <b>Hamburguesa de vedella*</b> a la planxa i guarnició de pastanaga baby Fruita del temps <b>17</b>	Arròs integral amb salsa de tomàquet <b>Tiretes de lluç casolanes#</b> i amanida d'enciam i remolatxa Fruita del temps <b>18</b>	Mongetes blanques amb picada d'all i julivert Truita a la francesa i amanida d'enciam i olives Fruita del temps <b>19</b>	Gratinat de coliflor i patata <b>20</b> <b>(Maizena#)</b> Palometa a la planxa i amanida d'enciam i brots de soja Fruita del temps	Sopa de <b>galets#</b> <b>21</b> <b>(amb mandonguilles*)</b> Pollastre de Nadal <b>Neules sense gluten#</b> i <b>torró de xocolata*</b> Refresc sense gas
<b>24</b> <b>VACANCES</b>	<b>25</b> <b>VACANCES</b>	<b>26</b> <b>VACANCES</b>	<b>27</b> <b>VACANCES</b>	<b>28</b> <b>VACANCES</b>

# Menú escola Margalló

## DESEMBRE menú no gluten ni fruits secs

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
S'utilitza pasta de blat de moro i arròs. Totes les farines que es fan servir per arrebossats, salses, etc. són sense gluten. Ús exclusiu d'oli d'oliva per cuinar i amanir	Es donarà fruita o verdura ecològica un cop per setmana. Postres làctics de la Fageda. <b>*Plat o producte sense gluten, fruits secs, ni traces.</b> <b>#Producte especial sense gluten ni fruits secs.</b>			
Llenties estofades amb hortalisses <b>3</b> Lluç a la planxa i guarnició de tomàquet amanit i orenga logurt natural	Trinxat de col i patata <b>4</b> <b>(bacon*)</b> <b>Calamars a l'andalusa casolans#</b> i amanida d'enciam i germinats Fruita del temps	Sopa de brou <b>5</b> amb <b>fideus#</b> <b>Vedella a la jardinera*</b> Fruita del temps	<b>6</b> <b>FESTA</b>	<b>7</b> <b>FESTA</b>
<b>Rissotto*</b> de xampinyons <b>10</b> Truita de tonyina i guarnició de pastanaga i olives logurt natural	Crema de bròquil <b>11</b> Pit de pollastre a la planxa i guarnició de patates fregides casolanes Fruita del temps	<b>Macarrons#</b> <b>12</b> amb salsa de tomàquet Peix blanc fresc al forn amb llimona i amanida d'enciam i blat de moro Fruita del temps	Amanida completa <b>13</b> amb ou dur i tonyina Cigrons estofats amb <b>xoriç*</b> Fruita del temps	Mongeta tendra amb patata <b>14</b> Gall dindi a la planxa i amanida d'enciam i pastanaga Fruita del temps
Llenties estofades amb hortalisses <b>17</b> <b>Hamburguesa de vedella*</b> a la planxa i guarnició de pastanaga baby Fruita del temps	Arròs integral amb salsa de tomàquet <b>18</b> <b>Tiretes de lluç casolanes#</b> i amanida d'enciam i remolatxa Fruita del temps	Mongetes blanques amb picada d'all i julivert <b>19</b> Truita a la francesa i amanida d'enciam i olives Fruita del temps	Gratinat de coliflor i patata <b>20</b> <b>(Maizena#)</b> Palometa a la planxa i amanida d'enciam i brots de soja Fruita del temps	Sopa de <b>galets#</b> <b>21</b> <b>(amb mandonguilles*)</b> Pollastre de Nadal (sense prunes ni panses) <b>Crema de xocolata*</b> Refresc sense gas
<b>24</b> <b>VACANCES</b>	<b>25</b> <b>VACANCES</b>	<b>26</b> <b>VACANCES</b>	<b>27</b> <b>VACANCES</b>	<b>28</b> <b>VACANCES</b>

# Menú escola Margalló

## DESEMBRE menú no lactosa

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
No es fa servir pa ratllat, pot contenir traces de lactosa. Arrebossats enfarinats amb pa ratllat sense gluten.	Postres làctics Kaiku sense lactosa. *Plat o producte sense lactosa, ni traces. #Producte especial sense lactosa.			
Llenties estofades amb hortalisses Lluç a la planxa i guarnició de tomàquet amanit i orenga <b>logurt sense lactosa#</b>	Trinxat de col i patata (amb embotit de gall dindi#) <b>Calamars a l'andalusa casolans*</b> i amanida d'enciam i germinats Fruita del temps	Sopa de brou amb lletres Vedella a la jardinera Fruita del temps	FESTA	FESTA
Rissotto de xampinyons (llet i formatge sense lactosa#) Truita de tonyina i guarnició de pastanaga i olives <b>logurt sense lactosa#</b>	<b>Crema de bròquil*</b> Pit de pollastre a la planxa i guarnició de patates fregides casolanes Fruita del temps	Macarrons integrals amb salsa de tomàquet Peix blanc fresc al forn amb llimona i amanida d'enciam i blat de moro Fruita del temps	Amanida completa amb ou dur i tonyina Cigrons estofats amb <b>xoriç*</b> Fruita del temps	Mongeta tendra amb patata <b>Gall dindi agredolç*</b> i amanida d'enciam i pastanaga Fruita del temps
Llenties estofades amb hortalisses <b>Hamburguesa de vedella*</b> a la planxa i guarnició de pastanaga baby Fruita del temps	Arròs integral amb salsa de tomàquet <b>Tiretes de lluç casolanes#</b> i amanida d'enciam i remolatxa Fruita del temps	Mongetes blanques amb picada d'all i julivert Truita a la francesa i amanida d'enciam i olives Fruita del temps	Gratinat de coliflor i patata (llet i formatge sense lactosa#) Palometa a la planxa i amanida d'enciam i brots de soja Fruita del temps	Sopa de galets (amb mandonguilles*) Pollastre de Nadal <b>logurt sense lactosa#</b> Refresc sense gas
VACANCES	VACANCES	VACANCES	VACANCES	VACANCES

# Menú escola Margalló

## DESEMBRE menú no peix

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
Pa integral un dia a la setmana. Ús exclusiu d'oli d'oliva per cuinar i amanir.	Es donarà fruita o verdura ecològica un cop per setmana. Postres làctics de la Fageda.			
Llenties estofades amb hortalisses <b>3</b> Pollastre a la planxa i guarnició de tomàquet amanit i orenga logurt natural	Trinxat de col i patata <b>4</b> Truita a la francesa i amanida d'enciam i germinats Fruita del temps	Sopa de brou <b>5</b> amb lletres Vedella a la jardinera Fruita del temps	<b>6</b>  <b>FESTA</b>	<b>7</b>  <b>FESTA</b>
Rissotto de xampinyons <b>10</b> Truita a la francesa i guarnició de pastanaga i olives logurt natural	Crema de bròquil <b>11</b> Pit de pollastre a la planxa i guarnició de patates fregides casolanes Fruita del temps	Macarrons integrals amb salsa de tomàquet <b>12</b> Truita de formatge i amanida d'enciam i blat de moro Fruita del temps	Amanida completa <b>13</b> amb ou dur i tonyina Cigrons estofats amb xoriç Fruita del temps	Mongeta tendra amb patata <b>14</b> Gall dindi agredolç i amanida d'enciam i pastanaga Fruita del temps
Llenties estofades amb hortalisses <b>17</b> Hamburguesa de vedella a la planxa i guarnició de pastanaga baby Fruita del temps	Arròs integral amb salsa de tomàquet <b>18</b> Gall dindi a la planxa i amanida d'enciam i remolatxa Fruita del temps	Mongetes blanques amb picada d'all i julivert <b>19</b> Truita a la francesa i amanida d'enciam i olives Fruita del temps	<b>20</b> Gratinat de coliflor i patata Crema de llegums Fruita del temps	<b>21</b> Sopa de galets Pollastre de Nadal Neules i torrons Refresc sense gas
<b>24</b>	<b>25</b>	<b>26</b>	<b>27</b>	<b>28</b>
<b>VACANCES</b>	<b>VACANCES</b>	<b>VACANCES</b>	<b>VACANCES</b>	<b>VACANCES</b>

# Menú escola Margalló

## DESEMBRE menú no fruits secs

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
No es fa servir pa ratllat, pot contenir traces de fruits secs. Arrebossats enfarinats amb pa ratllat sense gluten. Ús exclusiu d'oli d'oliva per cuinar i amanir.	Es donarà fruita o verdura ecològica un cop per setmana. Postres làctics de la Fageda. <b>*Plat sense fruits secs, ni traces.</b> <b>#Producte especial sense fruits secs.</b>			
Llenties estofades amb hortalisses Lluç a la planxa i guarnició de tomàquet amanit i orenga logurt natural <b>3</b>	Trinxat de col i patata <b>4</b> <b>(bacon*)</b> <b>Calamars a l'andalusa casolans*</b> i amanida d'enciam i germinats Fruita del temps	Sopa de brou amb lletres <b>Vedella a la jardinera*</b> Fruita del temps <b>5</b>	<b>FESTA</b> <b>6</b>	<b>FESTA</b> <b>7</b>
<b>Rissotto*</b> de xampinyons Truita de tonyina i guarnició de pastanaga i olives logurt natural <b>10</b>	Crema de bròquil <b>11</b> Pit de pollastre a la planxa i guarnició de patates fregides casolanes Fruita del temps	Macarrons integrals amb salsa de tomàquet Peix blanc fresc al forn amb llimona i amanida d'enciam i blat de moro Fruita del temps <b>12</b>	Amanida completa amb ou dur i tonyina Cigrons estofats amb <b>xoriç*</b> Fruita del temps <b>13</b>	Mongeta tendra amb patata <b>Gall dindi agredolç*</b> i amanida d'enciam i pastanaga Fruita del temps <b>14</b>
Llenties estofades amb hortalisses <b>Hamburguesa de vedella*</b> a la planxa i guarnició de pastanaga baby Fruita del temps <b>17</b>	Arròs integral amb salsa de tomàquet <b>18</b> <b>Tiretes de lluç casolanes#</b> i amanida d'enciam i remolatxa Fruita del temps	Mongetes blanques amb picada d'all i julivert Truita a la francesa i amanida d'enciam i olives Fruita del temps <b>19</b>	<b>Gratinat de coliflor i patata*</b> <b>20</b> Palometa a la planxa i amanida d'enciam i brots de soja Fruita del temps	Sopa de galets <b>21</b> <b>(amb mandonguilles*)</b> Pollastre de Nadal (sense prunes ni panses) logurt natural Refresc sense gas
<b>24</b> <b>VACANCES</b>	<b>25</b> <b>VACANCES</b>	<b>26</b> <b>VACANCES</b>	<b>27</b> <b>VACANCES</b>	<b>28</b> <b>VACANCES</b>

# Menú escola Margalló

## DESEMBRE menú no porc

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
Pa integral un dia a la setmana. Ús exclusiu d'oli d'oliva per cuinar i amanir.	Es donarà fruita o verdura ecològica un cop per setmana. Postres làctics de la Fageda.			
Llenties estofades amb hortalisses <b>3</b> Lluç a la planxa i guarnició de tomàquet amanit i orenga logurt natural	Trinxat de col i patata <b>4</b> (amb embotit de gall dindi) Calamars a l'andalusa casolans i amanida d'enciam i germinats Fruita del temps	Sopa de brou <b>5</b> amb lletres Vedella a la jardinera Fruita del temps	<b>6</b>  <b>FESTA</b>	<b>7</b>  <b>FESTA</b>
Rissotto de xampinyons <b>10</b> Truita de tonyina i guarnició de pastanaga i olives logurt natural	Crema de bròquil <b>11</b> Pit de pollastre a la planxa i guarnició de patates fregides casolanes Fruita del temps	Macarrons integrals <b>12</b> amb salsa de tomàquet Peix blanc fresc al forn amb llimona i amanida d'enciam i blat de moro Fruita del temps	Amanida completa <b>13</b> amb ou dur i tonyina Cigrons estofats amb hortalisses Fruita del temps	Mongeta tendra <b>14</b> amb patata Gall dindi agre dolç i amanida d'enciam i pastanaga Fruita del temps
Llenties estofades <b>17</b> amb hortalisses Hamburguesa de vedella a la planxa i guarnició de pastanaga baby Fruita del temps	Arròs integral amb salsa de tomàquet <b>18</b> Tiretes de lluç casolanes i amanida d'enciam i remolatxa Fruita del temps	Mongetes blanques <b>19</b> amb picada d'all i julivert Truita a la francesa i amanida d'enciam i olives Fruita del temps	Gratinat de coliflor i patata <b>20</b> Palometa a la planxa i amanida d'enciam i brots de soja Fruita del temps	Sopa de galets <b>21</b> (sense mandonguilles) Pollastre de Nadal Neules i torrons Refresc sense gas
<b>24</b>	<b>25</b>	<b>26</b>	<b>27</b>	<b>28</b>
<b>VACANCES</b>	<b>VACANCES</b>	<b>VACANCES</b>	<b>VACANCES</b>	<b>VACANCES</b>

# Menú escola Margalló

## DESEMBRE menú no carn

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
Pa integral un dia a la setmana. Ús exclusiu d'oli d'oliva per cuinar i amanir.	Es donarà fruita o verdura ecològica un cop per setmana. Postres làctics de la Fageda.			
Llenties estofades amb hortalisses Lluç a la planxa i guarnició de tomàquet amanit i orenga logurt natural <b>3</b>	Trinxat de col i patata (sense bacon) Calamars a l'andalusa casolans i amanida d'enciam i germinats Fruita del temps <b>4</b>	Brou vegetal amb lletres Trita a la paisana amb guarnició d'enciam Fruita del temps <b>5</b>	<b>6</b>  <b>FESTA</b>	<b>7</b>  <b>FESTA</b>
Rissotto de xampinyons Trita de tonyina i guarnició de pastanaga i olives logurt natural <b>10</b>	Crema de bròquil Lluç a la planxa i guarnició de patates fregides casolanes Fruita del temps <b>11</b>	Macarrons integrals amb salsa de tomàquet Peix blanc fresc al forn amb llimona i amanida d'enciam i blat de moro Fruita del temps <b>12</b>	Amanida completa amb ou dur i tonyina Cigrons estofats amb hortalisses Fruita del temps <b>13</b>	Mongeta tendra amb patata Trita de formatge i amanida d'enciam i pastanaga Fruita del temps <b>14</b>
Llenties estofades amb hortalisses Timbal de patates Fruita del temps <b>17</b>	Arròs integral amb salsa de tomàquet Tiretes de lluç casolanes i amanida d'enciam i remolatxa Fruita del temps <b>18</b>	Mongetes blanques amb picada d'all i julivert Trita a la francesa i amanida d'enciam i olives Fruita del temps <b>19</b>	Gratinat de coliflor i patata Palometa a la planxa i amanida d'enciam i brots de soja Fruita del temps <b>20</b>	Brou vegetal amb galets (sense mandonguilles) Trita de patates amb guarnició de tomàquet amanit Neules i torrons Refresc sense gas <b>21</b>
<b>24</b>  <b>VACANCES</b>	<b>25</b>  <b>VACANCES</b>	<b>26</b>  <b>VACANCES</b>	<b>27</b>  <b>VACANCES</b>	<b>28</b>  <b>VACANCES</b>

# Menú escola Margalló

## DESEMBRE menú ovolactovegetarià

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
Pa integral un dia a la setmana. Ús exclusiu d'oli d'oliva per cuinar i amanir.	Es donarà fruita o verdura ecològica un cop per setmana. Postres làctics de la Fageda.			
Lenties estofades amb hortalisses Timbal de patates logurt natural <b>3</b>	Trinxat de col i patata (sense bacon) <b>4</b> Croquetes d'espínacs i amanida d'enciam i germinats Fruita del temps	Brou vegetal amb lletres <b>5</b> Trita a la paisana amb guarnició d'enciam Fruita del temps	<b>6</b>  <b>FESTA</b>	<b>7</b>  <b>FESTA</b>
Rissotto de xampinyons <b>10</b> Trita a la francesa i guarnició de pastanaga i olives logurt natural	Crema de bròquil <b>11</b> Formatge Edam arrebossat i guarnició de patates fregides casolanes Fruita del temps	Macarrons integrals amb salsa de tomàquet <b>12</b> Trita de formatge i amanida d'enciam i blat de moro Fruita del temps	Amanida completa <b>13</b> amb ou dur (sense tonyina) Cigrons estofats amb hortalisses Fruita del temps	Mongeta tendra <b>14</b> amb patata Empedrat de mongetes blanques (sense tonyina) Fruita del temps
Lenties estofades amb hortalisses Timbal de patates Fruita del temps <b>17</b>	Arròs integral amb salsa de tomàquet <b>18</b> Hamburguesa casolana de cigrons i amanida d'enciam i remolatxa Fruita del temps	Mongetes blanques amb picada d'all i julivert Trita a la francesa i amanida d'enciam i olives Fruita del temps <b>19</b>	Gratinat de coliflor i patata Crema de llegums Fruita del temps <b>20</b>	Brou vegetal amb galets (sense mandonguilles) Trita de patates i guarnició de tomàquet amanit Neules i torrons Refresc sense gas <b>21</b>
<b>24</b>  <b>VACANCES</b>	<b>25</b>  <b>VACANCES</b>	<b>26</b>  <b>VACANCES</b>	<b>27</b>  <b>VACANCES</b>	<b>28</b>  <b>VACANCES</b>



# Menú escola Margalló

**DESEMBRE** menú no pastanaga ni préssec. No pell d'algunes fruites.

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
Pa integral un dia a la setmana. Ús exclusiu d'oli d'oliva per cuinar i amanir. *Plat sense pell de les següents fruites: poma, pera, cirera, albercoc ni raïm. **Plat sense pastanaga ni préssec.	Es donarà fruita o verdura ecològica un cop per setmana. Postres làctics de la Fageda.			
Llenties estofades amb hortalisses** Lluç a la planxa i guarnició de tomàquet amanit i orenga logurt natural	Trinxat de col i patata Calamars a l'andalusa casolans i amanida d'enciam i germinats Fruita del temps*	Sopa de brou amb lletres Vedella a la jardinera** Fruita del temps*	FESTA	FESTA
Rissotto de xampinyons Truita de tonyina amb guarnició d'enciam i olives logurt natural	Crema de bròquil Pit de pollastre a la planxa i guarnició de patates fregides casolanes Fruita del temps*	Macarrons integrals amb salsa de tomàquet Peix blanc fresc al forn amb llimona i amanida d'enciam i blat de moro Fruita del temps*	Amanida completa amb ou dur i tonyina Cigrons estofats amb xoriç** Fruita del temps*	Mongeta tendra amb patata Gall dindi agredolç i amanida d'enciam Fruita del temps*
Llenties estofades amb hortalisses** Hamburguesa de vedella a la planxa amb guarnició de tomàquet amanit Fruita del temps*	Arròs integral amb salsa de tomàquet Tiretes de lluç casolanes i amanida d'enciam i remolatxa Fruita del temps*	Mongetes blanques amb picada d'all i julivert Truita a la francesa i amanida d'enciam i olives Fruita del temps*	Gratinat de coliflor i patata Palometa a la planxa i amanida d'enciam i brots de soja Fruita del temps*	Sopa de galets Pollastre de Nadal Neules i torrons Refresc sense gas
VACANCES	VACANCES	VACANCES	VACANCES	VACANCES