



Viatge Culinari a l'època Romana



LOLA ANGLADA: DESEMBRE

Dilluns 3	Dimarts 4	Dimecres 5	Dijous 6	Divendres 7
Bròquil i patata *Escalopa de llom amb enciam i pastanaga Iogurt	Tallarines ECO amb xampinyons Hamburguesa de pollastre amb enciam i olives Fruita de temporada	Arròs ECO amb verdures Filet de lluç al forn amb all i julivert Amanida d'enciam i blat de moro Fruita de temporada	FESTA	PONT
Dilluns 10	Dimarts 11	Dimecres 12	Dijous 13	Divendres 14
Arròs ECO amb verdures Truita de pernil dolç amb enciam i pastanaga Fruita de temporada	Macarrons ECO a la carbonara *Tires de calamar arrebossades amb enciam i olives Fruita de temporada	Coliflor i patata gratinat amb beixamel Botifarra a la planxa amb enciam i col lombarda Iogurt	Llenties ECO estofades amb patata, pastanaga, ceba i tomàquet Peix fresc al forn amb samfaina Fruita de temporada	Crema de carbassa i nap *Fingers de pollastre arrebossat amb enciam i blat de moro Fruita de temporada
Dilluns 17	Dimarts 18	Dimecres 19	Dijous 20	Divendres 21
Arròs ECO amb xampinyons Salsitxes de porc a la planxa amb enciam i olives Fruita de temporada	Cigrons ECO estofats amb patata, ceba i pastanaga Truita de verdures amb enciam i pastanaga Fruita de temporada	Espinacs amb patata *Peix fresc arrebossat amb enciam i blat de moro Fruita de temporada	Amanida variada amb olives, pastanaga, tomàquet i blat de moro Cuscús amb rodó de vedella i verdures de temporada saltades Fruita de temporada	<p>Sopa de Nadal amb pasta ECO</p> <p>Pollastre amb panses i prunes</p> <p>Patates fregides</p> <p>Natilles amb neules</p> 

Pa normal o integral a triar.

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, amanir i fregir

*Arrebossat pel cuiner

En compliment del Reglament núm. 1169/2011 (UE) sobre la informació alimentària facilitada al consumidor, aquest establiment 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.

