

# MENÚ MENJADOR

## DESEMBRE 2024



Escola Sant Josep  
VILAFRANCA DEL PENEDÈS



DILLUNS – 02	DIMARTS – 03	DIMECRES -04	DIJOURS – 05 FESTA	DIVENDRES –06 FESTA
<p>LLENTIES ESTOFADES AMB HORTALISSES</p> <p>TRUITA DE FORMATGE I PERNIL AMB AMANIDA I PASTANAGA</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>ARRÒS A LA PAELLA AMB HORTALISSES</p> <p>PEIX BLANC AL FORN AMB AMANIDA I TOMÀQUET</p> <p>IOGURT</p>	<p>CANELONS AMB BEIXAMEL</p> <p>BISTEC VEDELLA A LA PLANXA AMB AMANIDA VERDA</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>		
DILLUNS -09	DIMARTS – 10	DIMECRES - 11	DIJOURS – 12	DIVENDRES – 13
<p>ARRÒS INTEGRAL SALTAT AMB TOMÀQUET</p> <p>MIXTE DE PEIX AMB ENCIAM I PASTANAGA</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>CIGRONS ESTOFATS AMB HORTALISSES</p> <p>OUS REMENATS AMB TOMÀQUET</p> <p>IOGURT</p>	<p>MONGETES VERDES I PATATES</p> <p>ESTOFAT DE GALL DINDI A LA JARDINERA</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>SOPA DE PEIX</p> <p>CUIXA POLLASTRE AL FORN AMB AMANIDA I REMOLATXA</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>CREMA DE CARBASSÓ (SENSE PATATA)</p> <p>PIZZA DEL XEF AMB AMANIDA VERDA</p> <p>BEBEDINO</p>
DILLUNS - 16	DIMARTS – 17	DIMECRES - 18	DIJOURS – 19	DIVENDRES – 20
<p>LLENTIES ESTOFADES AMB HORTALISSES</p> <p>SALSITXES AL FORN AMB ENCIAM I TOMÀQUET</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>PATATES ESTOFADES A LA RIOJANA</p> <p>FILET DE LLUÇ AMB AMANIDA VARIADA</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>ESPAGUETIS AMB CEBA I TOMÀQUET</p> <p>TRUITA DE PATATES AMB AMANIDA I BLAT DE MORO</p> <p>IOGURT</p>	<p>AMANIDA RUSSA DE VERDURES</p> <p>MANDONGUILLES DE VEDELLA A LA JARDINERA</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>SOPA DE NADAL</p> <p>ESCALOPA DE POLLASTRE AMB ENCIAM I PASTANAGA</p> <p>REFRESC I TORRÓ</p>

\*No es podrà realitzar cap modificació en el menú de cap alumne sense una prescripció mèdica que així ho indiqui.