





# Desembre

## Llar d'Infants

								<b>G D</b>	1 Crema de carbassa, moniato i tonyina Rodó de gall dindi amb suc Poma
<b>C G</b>	4 Llenties saltejades amb pernil Trita de formatge Kiwi	<b>G D</b>	5 Crema de porros Anelles de calamar amb arròs blanc Pera		6 <b>FESTA DE LA CONSTITUCIÓ</b>		7 <b>DIA DE LLIURE DISPOSICIÓ</b>		8 <b>DIA DE LA IMMACULADA</b>
<b>F A D</b>	11 Espaguetis amb salsa de soja Àngel amb salsa verda Pera	<b>A C</b>	12 Menestra Panets de la Sra. Maria Taronja	<b>G</b>	13 Crema de verdures Estofat de vedella Mandarina	<b>C D G</b>	14 Mongetes gratinades Trita de tonyina Poma	<b>D</b>	15 Arròs amb tomàquet Verat al forn amb ceba caramel·litzada Plàtan
<b>G</b>	18 Pèsols saltejats Salsitxes amb parmentier de patata Mandarina	<b>D A</b>	19 Cuscús amb verdures Lluç amb tomàquet, ceba i pastanaga Poma	<b>A I H</b>	20 Caldo amb galets Pollastre amb panses i prunes Torrans i neules				

La cuina es reserva el dret de modificar els menús si, per causa aliena a la seva voluntat, convingués.

(#) Verdures ecològiques, de proximitat i de temporada o peix fresc

El menú ha sigut revisat per una dietista

### LLISTA DE PRODUCTES QUE PODEN OCASIONAR AL·LÈRGIES (AL·LÈRGENS)

A-Cereals que contenen gluten (és a dir, blat civada, ordi, espelta o qualsevol dels seus derivats híbrids) i productes derivats.	H-Fruits secs: ametlles, avellanes, nous, nous de macadàmia, panses, castanyes, pinyons...
B-Crustacis i productes fets a base de crustacis.	I-Api
C-Ous i productes a base d'ous.	J-Mostassa
D-Peixes i productes fets a base de peix.	K-Grans de sèsam
E-Cacauets i productes fets de cacauets.	L-Diòxid de sofre/sulfits
F-Soja i productes a base de soja.	M-Mol·luscs
G-Llet i tots els seus derivats (inclosa la lactosa)	N-Tramussos

### SI HEM DINAT PODEM SOPAR

Cereals, fècules o llegums..... Hortalsises crues

#### llegums cuits

Verdures ..... Cereals, fècules  
 Carn..... Peix,Ou  
 Peix.....Carn magra o ou  
 Ou.....Peix o carn magra  
 Fruita.....Làctics o fruita  
 Làctics.....Fruita

