



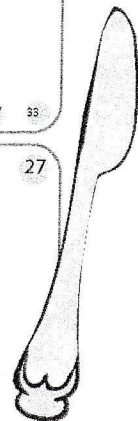
C.E.I.P. JOAN MARTORELL

DESEMBRE 2019

Dies: 14 x 4.25 = 59.50 €
 Es passarà el rebut pel banc el
 Dimecres 11



dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres
<p>2</p> <p>1r. Amanida especial completa 2n. Fideuà de peix amb delícies del mar. Fruita ECO i Lacti.</p> <p>Amanida especial amb tonyina. Filet de fletan al forn amb verdures. Fruita.</p> <p>789 97 37 27</p>	<p>3</p> <p>Encisam, tomaca, olives i tonyina. 1r. Arròs a la cubana amb tomaca i ou. 2n. Llonganisses al forn amb tomaca. Fruita.</p> <p>Bullit València. Pit de pollastre a la planxa. Lacti.</p> <p>876 107 36 34</p>	<p>4</p> <p>Encisam, carlota, tomaca, pepino. 1r. Llentilles amb carlota i espinacs. 2n. Truita a la francesa amb formatge fresc. Fruita de temporada.</p> <p>Crema vegetal. Filet de peix amb salsa. Lacti.</p> <p>884 110 50 25</p>	<p>5</p> <p>Encisam, dacs, surimi i quinoa. 1º. Crema de verdures variadas ECO. 2º. Soboros de lluç. Fruita ECO.</p> <p>Hervido Valenciano. Pechuga de pollo a la planxa. Lácteo.</p> <p>713 83 41 23</p>	<p>6</p> <p>FESTIU</p>
<p>9</p> <p>Encisam, dacs, olives i tomaca. 1r. Macarrons a la bolonyesa amb tomaca i formatge. 2n. Bacalla a la planxa amb verdures. Fruita.</p> <p>Bajoquetes amb pernil dolç i ceba. Xulletes de corder amb llima. Lacti.</p> <p>834 101 40 30</p>	<p>10</p> <p>Encisam, surimi, tomaca i quinoa. 1r. Potatge de cigrons ECO amb verdures. 2n. Pizza de pernil dolç i formatge. Fruita ECOLÒGICA.</p> <p>Crema de carlota. Filet de peix arrebossat. Fruita.</p> <p>853 115 38 29</p>	<p>11</p> <p>Encisam, tomaca, dacs. 1r. Crema de verdures amb carlota i llegums. 2n. Pollastre al forn amb guarnició. Fruita-Lacti.</p> <p>Sopa de verdures i pollastre. Lluç a la planxa. Fruita.</p> <p>675 52 40 34</p>	<p>12</p> <p>Encisam, tomaca, carlota i panses. 1r. Arròs del senyoret amb fruits del mar. 2n. Filet de lluç a la planxa. Fruita de temporada.</p> <p>Amanida rusa. Pit de pollastre a la planxa. Lacti.</p> <p>812 110 33 29</p>	<p>13</p> <p>Encisam, tomaca, dacs i olives. 1r. Sopa de peix. 2n. Truita de creïlla amb verdures. Fruita de temporada.</p> <p>Amanida de pasta amb pernil dolç. Filet de lluç a la planxa. Fruita.</p> <p>766 97 42 25</p>
<p>16</p> <p>Encisam, tomaca, dacs i carlota. 1r. Arròs caldós amb péssols, pebrera i magre. 2n. Bacalla al forn amb verdures. Fruita.</p> <p>Amanida verda amb anous i formatge fresc. Creps de pernil dolç. Fruita.</p> <p>801 102 42 25</p>	<p>17</p> <p>Encisam, tomaca, quinoa i tonyina. 1r. Lasanya amb carn picada, tomaca, beixamel i formatge. 2n. Entremesos variats. Fruita.</p> <p>Remanat de bolets amb ou. Pit de pollastre a la planxa. Fruita.</p> <p>857 121 37 29</p>	<p>18</p> <p>Encisam, tomaca. 1r. Sopa de putxero CATERGUAI. 2n. Putxero CATERGUAI (pilotes, cigrons, carlota i creïlla) Fruita.</p> <p>Sopa de verdures amb estrells. Croquetes de bacallà. Lacti.</p> <p>859 92 44 35</p>	<p>19</p> <p>Encisam, tomaca, dacs i olives. 1r. Llentilles amb verdures. 2n. Truita de pernil dolç i formatge. Fruita.</p> <p>Puré de carabassi, carlota i creïlla. Llom adobat amb tomaca. Fruita.</p> <p>807 98 43 27</p>	<p>20</p> <p>1r. Amanida especial completa. 2n. Arròs al forn amb costelletes i cigrons. Fruita i Lacti.</p> <p>DIA LLIURE</p> <p>861 104 37 33</p>
<p>23</p>	<p>24</p>	<p>25</p>	<p>26</p>	<p>27</p>



Colectividades
 Catergual s.l.



Parte Inferior:
 Sugerencias para la cena

Los menús van acompañados de 20 gr. de pan

Energ. Glúcidos Prot. Grasa
 (Kcal) (Gt.) (Gt.) (Gr)

El contingut en al·lèrgens dels plats pot consultar-se en l'adreça del centre