

FEDAC SANT ANDREU - Diciembre 2025

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo
1 • Paella amb verdures • Bacallà a la llauna • Enciam i brots • Fruita	2 • Llenties (ecològic) guisades amb albergínia al forn • Croquetes sense gluten, llet i ou • Amanida verda • Fruita	3 • Mongetes tendres saltejades amb pebre vermell • Truita de patates • Tomàquet i pastanaga • Fruita	4 • Macarrons sense glúten ni ou amb albergínia i carabasseta • Porc a l'estil de siam amb pastanaga i xampinyons (amb mel i soia) • logurt	5 • Crema de pastanaga i moniato • Cigrons amb verdura, quinoa i pollastre • Fruita	6	7
8	9 • Bròquil i patates al vapor • Pernil dolç i formatge arrebossat sense gluten • Enciam, tomàquet i blat de moro • Fruita	10 • Crema de cigrons i carbassa • Pollastre rostit amb orenga • Enciam i brots • Fruita	11 • Coditos sense gluten ni ou amb xampinyons • Salmó al forn amb herbes i llimona • Enciam i ceba • logurt	12 • Arròs amb musclos • Mandonguilles amb xampinyons i verdures • Fruita	13	14
15 • Crema de carbassó, pastanaga i ceba • Cigrons saltejats amb ceba, pastanaga i carbassó • Fruita	16 • Mongetes vermelles guisades amb pastanaga • Truita de carbassó • Enciam i blat de moro • Fruita	17 • Arròs amb tomàquet i orenga • Filet de lluç al forn amb salsa mery • Enciam i cogombre • Fruita	18 • Sopa de pasta (tubito)sense ou sense gluten • Pollastre rostit • Patates xips • Postres de nadal	19 • Llenties (ecològic) amb verdures (patata, pastanaga i porro) • Llom de porc al forn • Amanida d' enciam, pastanaga i tomàquet • Fruita	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30	31	1	2	3	4

