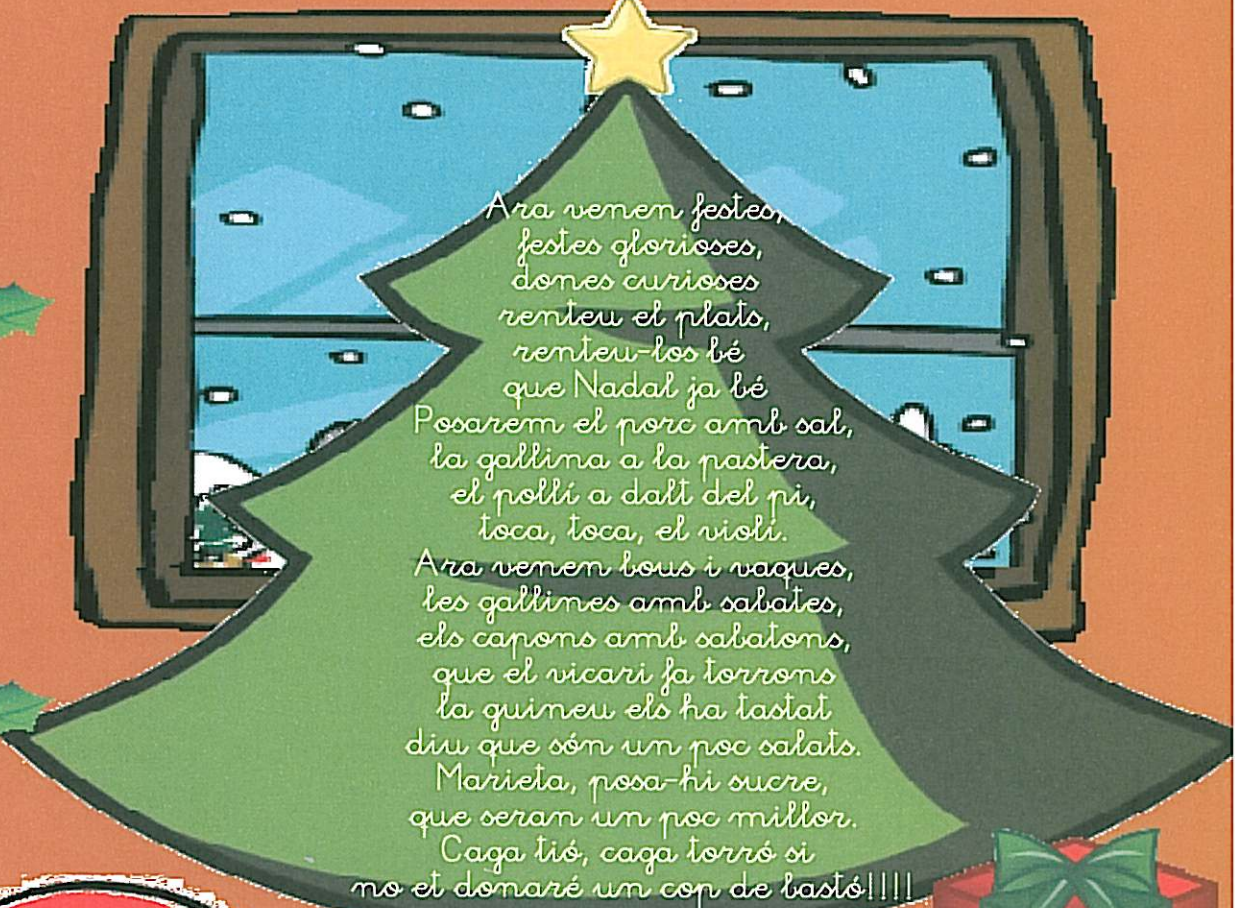


BON NADAL I ELS MILLORS DESITJOS PER L' ANY NOU

Torró de xocolata i fruits secs

- 250 g de xocolata per fondre
- 50 g de panses
- 5 cullerades de llet condensada
- 50 g d' ametlles torrades
- 50 g d' avellanes torrades
- Sucre glacé

Fonem la xocolata al bany maria, i li afegim la llet condensada, les panses, les ametlles i les avellanes. Ho aboquem en un motlle rectangular folrat amb paper de film transparent. Ho posem a la nevera fins que la xocolata sigui dura. El desemmotllem i el decorarem amb sucre



Ara venem festes,
festes glorioses,
dones curioses
renteu el plats,
renteu-los bé
que Nadal ja bé
Pesarem el porc amb sal,
la gallina a la pastera,
el pollí a dalt del pi,
toca, toca, el violí.
Ara venem bous i vaques,
les gallines amb sabates,
els capons amb sabatons,
que el vicari fa torrons
la quineu els ha tastat
diu que són un poc salats.
Marieta, posa-hi sucre,
que seran un poc millor.
Caga tíó, caga torró si
no et donaré un cop de bastó!!!!




Menú:

ESCOLAR

DESEMBRE 2009

CEIP SANTA ANNA

Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
 Dia 7 FESTA	Dia 1 Arròs amb verdures Fricandó de vedella amb xampinyons logurt	Dia 2 Patata amb verdura Croquetes casolanes Amanida Fruita	Dia 3 Escudella Pollastre a la poma logurt	Dia 4 Crema de verdures Mandonguilles amb Ceba i tomàquet Fruita
Dia 14 Potatge de llegums Rodanxa de lluç arrebossada Enciam i pastanaga Fruita	Dia 8 FESTA	Dia 9 Llenties estofades Llibrets de paó arrebossats Amanida Fruits secs	Dia 10 Espaguetis napolitana Filet de peix al forn Enciam i moresc logurt	Dia 11 Arròs 3 delícies Hamburguesa vedella amb ceba i tomàquet Fruita
Dia 21 Macarrons amb tonyina Truita amb pernil Enciam i olives Fruita	Dia 15 Arròs a la Milanesa Estofat de vedella amb salsa i xampinyons Natilles	Dia 16 Patata amb verdures Mandonguilles a la jardinera Fruita	Dia 17 Macarrons bolonyesa Pollastre al forn amb verdura logurt	Dia 18 Patata guisades amb ou Llonganissa salsa tomàquet Fruita
 Dia 22 MENÚ NADAL				
	Sopa de Nadal amb pilotetes Tall rodó a la catalana Torró i refrescos			



*Els productes marcats en negreta són d' origen ecològic.

Menús revisats per la Dietista Cristina Ferré Saludes. Núm. CAT 00647 Associació Catalana de Dietistes-Nutricionistes (ACDN)

Nota:

* Grup Cuina Gestió es reserva el dret de modificar els menús sempre que sigui per causes alienes a la seva voluntat.