

MENÚS TARDOR-HIVERN
Setmana del 08 al 14 de gener del 2024


DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES	DISSABTE	DIUMENGE
---------	---------	----------	--------	-----------	----------	----------

ESMORZAR

CAFÈ AMB LLET	CAFÈ AMB LLET	CAFÈ AMB LLET	CAFÈ AMB LLET	CAFÈ AMB LLET	CAFÈ AMB LLET	CAFÈ AMB LLET
---------------	---------------	---------------	---------------	---------------	---------------	---------------

ENTREPÀ DE FORMATGE	ENTREPÀ DE PERNIL DOLÇ	ENTREPÀ DE TONYINA	ENTREPÀ DE MORTADELLA	ENTREPÀ DE GALL D'INDI	MAGDALENES	CROISSANT + XOCOLATINA
---------------------	------------------------	--------------------	-----------------------	------------------------	------------	------------------------

MIG MATÍ

SUC DE PINYA (200ML)	SUC DE TARONJA (200ML)	SUC DE POMA (200ML)	SUC DE PRÉSSEC (200ML)	SUC DE PINYA (200ML)	SUC DE POMA (200ML)	SUC DE TARONJA (200ML)
----------------------	------------------------	---------------------	------------------------	----------------------	---------------------	------------------------

DINARS

MONGETES SALTEJADES AMB BACÓ	CREMA DE MONIAT/PASTANAGA AMB CROSTONETS DE PA	ESCUDELLA DE PISTONS	CREMA DE PÈSOLS	PATATES ENMASCARADES AMB BOTIFARRA DE PEROL I BOLETS	CREMA D'ESPÀRRECS BLANCS	SOPA DE PEIX AMB GAMBES I CROSTONETS DE PA
------------------------------	--	----------------------	-----------------	--	--------------------------	--

BASAL SEGON PLAT

FIDEUS A LA CASSOLA AMB POLLASTRE I SÈPIA	TRUITA DE GALL D'INDI I FORMATGE	CARN D'OLLA	ARRÒS DE PEIX	CORBALL AMB MOUSELINA I SALSAS DE PEBROT	LLENTIES ESTOFADES AMB MAGRE DE PORC	VEDELLA AMB BOLETS
---	----------------------------------	-------------	---------------	--	--------------------------------------	--------------------

COMPLEMENT

AMANIDA	AMANIDA	AMANIDA	AMANIDA	AMANIDA	AMANIDA	AMANIDA
---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------

POSTRES

MANDARINA	IOGURT NATURAL	PLÀTAN	TARONJA	PERA	KIWI	CREMA DE VAINILLA
-----------	----------------	--------	---------	------	------	-------------------

PA

PA	PA	PA	PA	PA	PA	PA
----	----	----	----	----	----	----

BERENAR

SUC DE POMA	CAFÈ AMB LLET	SUC DE PINYA	CAFÈ AMB LLET	SUC DE TARONJA	CAFÈ AMB LLET	SUC DE PRÉSSEC
-------------	---------------	--------------	---------------	----------------	---------------	----------------

GALETES	GALETES	GALETES	GALETES	GALETES	GALETES	GALETES
---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------

SOPARS
BASAL PRIMER PLAT

CREMA DE COLIFLOR AMB AMETLLA	PATATA, MONGETA I PASTANAGA AL VAPOR AMB OLI D'OLIVA	SALTEJAT DE VERDURES AMB PERNIL DOLÇ	SOPA DE BROU AMB PASTA	CREMA DE VERDURES	AMANIDA VARIADA	CREMA DE CARXOFES I ESPINACS
-------------------------------	--	--------------------------------------	------------------------	-------------------	-----------------	------------------------------

BASAL SEGON PLAT

PATATES D'OLOT AL FORN	PERNILETS DE POLLASTRE AMB VELOUTÉ DE CEBA	LLUÇ FRESC ENFARINAT I LLIMONA	MAGRE DE PORC AMB SALSAS DE TOMÀQUET	OUS AL PLAT AMB PATATA I SALSAS DE TOMÀQUET	PIZZA + CROQUETES	PA AMB TOMÀQUET AMB BULL BLANC
------------------------	--	--------------------------------	--------------------------------------	---	-------------------	--------------------------------

COMPLEMENT

AMANIDA	TOMÀQUET, OLIVES	AMANIDA	AMANIDA	AMANIDA	AMANIDA	AMANIDA
---------	------------------	---------	---------	---------	---------	---------

PROPOSTA DE POSTRES

IOGURT NATURAL	POMA	IOGURT DE SABORS	IOGURT NATURAL	IOGURT DE SABORS	FLAM	MANDARINA
----------------	------	------------------	----------------	------------------	------	-----------

PA

PA	PA	PA	PA	PA	PA	PA
----	----	----	----	----	----	----

Aquest menú reflecteix la dieta basal i en funció de les necessitats s'adaptarà a cada persona.