

MENÚ TARDOR-HIVERN

Setmana del 21 de març al 27 de març del 2022


BASAL SEGON PLAT

COMPLEMENT

POSTRES

PA

BASAL PRIMER PLAT
BASAL SEGON PLAT

COMPLEMENT

PROPOSTA DE POSTRES

PA

| | DILLUNS | DIMARTS | DIMECRES | DIJOURS | 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 MORTADEL·LA | ENTREPÀ DE GALL DINDI | BRIOX + XOCOLATINA | ENSAÏMADA |
| 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 | | | | | | | |
| | VERDURES D'HIVERN AL VAPOR AMB OLI D'OLIVA (Brócoli, pastanaga,ceba i moniato) | ESTOFAT DE MONGETES SEQUES I FIDEUS AMB VERDURES | CREMA DE PORRO AMB POMA I CROSTONETS | CREMA DE MARISC | ESTOFAT DE CIGRONS AMB VERDURES | ARRÒS CALDÓS AMB VERDURES | PORROS AMB BEIXAMEL GRATINATS |
| | BOTIFARRA AL FORN AMB CEBA | TIRES DE POLLASTRE A LA ROMANA | SALMÓ AMB PATATES PANADERES | PAELLA VALENCIANA | BACALLÀ GRATINAT AMB LLIT DE CEBA I TOMÀQUET AL FORN | CARN MAGRE AL FORN AMB PINYA I DÀTILS | MACARRONS BOLOGNESA DE VEDELLA |
| | AMANIDA | AMANIDA | | AMANIDA | | | |
| | TARONJA | IOGURT DE SABORS | PERES EN COMPOTA I CANYELLA | PLÀTAN | KIWI | MANDARINA | FLAM AMB NATA |
| | 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 | | | | | | | |
| | SOPA D'ARRÒS AMB VERDURES | PATATA I BLEDA LA VAPOR AMB OLI D'OLIVA | SOPA DE GALETES | ESPINACS A LA CATALANA | MONGETA VERDA ,TOMÀQUET I PERNIL | CREMA DE CARBASSA AMB CROSTONETS DE PA | SOPA A LA JULIANA |
| | TRUITA DE PATATA | LLUÇ FRESC AL FORN AMB SALSINA VERDA | GALL D'INDI A LA SIDRA | REMNAT D'OU AMB BOLETS I GAMBES | CROQUETES DE ROSTIT | TRUITA DE CARXOFES I CEBA | PA AMB TOMÀQUET AMB FORMATGE FRESC |
| | AMANIDA | | | | AMANIDA | AMANIDA | AMANIDA |
| | IOGURT NATURAL | POMA AL FORN AMB TARONJA I CANYELLA | IOGURT NATURAL | IOGURT DE SABORS | IOGURT NATURAL | IOGURT NATURAL | MANDARINA |
| | PA | PA | PA | PA | PA | PA | PA |

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