

MENÚ TARDOR-HIVERN

Setmana del 21 al 27 d'abril del 2025


BASAL SEGON PLAT

COMPLEMENT

POSTRES

PA

BASAL PRIMER PLAT
BASAL SEGON PLAT

COMPLEMENT

PROPOSTA DE POSTRES

PA

| | 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 |
| | CROISSANT | ENTREPÀ DE PERNIL DOLÇ | ENTREPÀ DE TONYINA | ENTREPÀ DE MORTADELLA | ENTREPÀ DE GALL D'INDI | BRIOX AMB 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 | | | | | | | |
| | CREMA DE CALÇOTS | 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 |
| | CALDERETA DE XAI | TRUITA DE GALL D'INDI I FORMATGE | CARN D'OLLA | ARRÒS DE PEIX | CORBALL AMB MOUSELINA I SALSÀ DE PEBROT | LLENTIES ESTOFADES AMB MAGRE DE PORC | VEDELLA AMB BOLETS |
| | | AMANIDA | AMANIDA | | AMANIDA | | |
| | MONA DE PASQUA | IOGURT BIFIDUS DESCREMAT | PLÀTAN | TARONJA | PERA AL VI I CANYELLA | KIWI | CREMA DE VAINILLA |
| | 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 | | | | | | | |
| | COLIFLOR AMB BEIXAMEL | PATATA, MONGETA I PASTANAGA AL VAPOR AMB OLI D'OLIVA | SALTEJAT DE VERDURES AMB PERNIL DOLÇ | SOPA DE BROU AMB PASTA | CREMA DE VERDURES | SOPA DE VERDURES AMB PASTA | CREMA DE CARXOFES I ESPINACS |
| | PATATES D'OTOT AL FORN | PERNILETS DE POLLASTRE AMB VELOUTÉ DE CEBA | LLUÇ FRESC ENFARINAT I LLIMONA | CARN MAGRE DE PORC AMB SALSÀ DE TOMÀQUET | OUS DUR AMB PATATA I SALSÀ DE TOMÀQUET | SALMÓ FRESC A LA TARONJA | PA AMB TOMÀQUET AMB BULL BLANC |
| | AMANIDA | | AMANIDA | | | AMANIDA | |
| | IOGURT BIFIDUS DESCREMAT | POMA AL FORN AMB TARONJA I CANYELLA | IOGURT DE SABORS | IOGURT BIFIDUS DESCREMAT | IOGURT DE SABORS | IOGURT DE SABORS | 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.