

MENÚ PRIMAVER-ESTIU

Setmana del 05 al 11 d'agost del 2024


BASAL SEGON PLAT

COMPLEMENT

POSTRES

PA

BERENAR

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 |
| | ENTREPÀ DE FORMATGE | ENTREPÀ DE PERNIL DOLÇ | ENTREPÀ DE TONYINA | ENTREPÀ DE BULL BLANC | ENTREPÀ DE GALL D'INDI | 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 | | | | | | | |
| | ARRÒS AMB VERDURES | CIGRONS AMB CARBASSA | MENESTRA DE VERDURES | CREMA DE PÈSOLS I FORMATGE | AMANIDA DE PATATA VAPOR AMB JULIVERT I MAIONESA | AMANIDA DE TOMÀQUET AMB FORMATGE FRESC I ALFÀBREGA | SOPA DE PEIX AMB ARRÒS |
| | TRUITA DE PERNIL CUIT I FORMATGE | POLLASTRE AMB SAMFAINA | MAGRE DE PORC ESTOFAT AMB PRUNES | FIDEUÀ DE PEIX.ALLIOLI | LLUÇ AL FORN AMB CARBASSÓ I CEBA I OLI DE PESTO | PERNIL DE POLLASTRE AMB SALSINA D'AMETLLES | ALBERGÍNIA FARCIDES AMB AMANIDA |
| | GASPATXO | | | AMANIDA | GASPATXO | | |
| | PRUNA/NECTARINA | MADUIXA/SÍNDRIA | GELAT | ALBERCOC/PRÉSSEC | MADUIXA/SÍNDRIA | MACEDÒNIA | GELAT |
| | PA | PA | PA | PA | PA | PA | PA |
| BERENAR | | | | | | | |
| | SUC DE TARONJA I PASTANAGA / CAFÈ LLET o COMPOTA | SUC / CAFÈ LLET o COMPOTA | SUC DE PERA I MELÓ AMB CÚRCUMA / CAFÈ LLET o COMPOTA | SUC / CAFÈ LLET o COMPOTA | SUC DE SÍNDRIA I POMA/CAFÈ "LLET o COMPOTA | SUC/CAFÈ AMB LLET O COMPOTA | ORXATA SENSE SÚCRE |
| | GALETES | GALETES | GALETES | GALETES | GALETES | GALETES | GALETES |
| SOPARS | | | | | | | |
| | SOPA A LA JULIANA | CREMA DE PASTANAGA | ESPINACS A LA CREMA | PATATA I MONGETA VERDA AL VAPOR | SOPA DE BROU AMB PASTA | PURÉ DE PATATA AMB PEBROT, TONYINA, OLIVES I CRANC | AMANIDA CÈSAR |
| | SUPREMA DE CORBALL AL FORN AMB ESPÀRRECS VERDS | HAMBURGUESA DE VEDELLA AMB CEBA, PURÉ DE PATATA | OUS FARCITS DE SALMÓ I AMANIDA | BUNYOLS DE BACALLÀ | TRUITA DE SAMFAINA AMB AMANIDA | SALMÓ AMB VERDURES AMB ANET | PA AMB TOMÀQUET I VERAT AMB AMANIDA |
| | | | | AMANIDA | | | |
| | IOGURT BIFIDUS DESCREMAT | FLAM | POMA AL FORN | IOGURT DE SABORS | IOGURT BIFIDUS DESCREMAT | CREMA DE VAINILLA | IOGURT DE SABORS |
| | PA | PA | PA | PA | PA | | PA |

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