

MENÚ TARDOR-HIVERN

Setmana del 25 al 31 de març del 2024


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
	ENTREPÀ DE FORMATGE	ENTREPÀ DE PERNIL DOLÇ	ENTREPÀ DE TONYINA	ENTREPÀ DE BULL BLANC	BUNYOLS DE BACALLÀ	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							
	LLENTIES AMB VERDURES GUISADES	PATATA I MONGETA AL VAPOR	SOPA DE CALDO AMB PASTA	CREMA DE VERDURES	POTATGE DE VIGÍLIA	CANELONS D'ESPINACS GRATINATS	CREMA DE VERDURES D'HIVERN
	OU DUR AMB SAMFAINA	GUISAT DE CIGRONS, VERDURES I CALAMARS	MANDONGUILLES A LA JARDINERA	FIDEUÀ DE PEIX. ALLIOLI	BACALLÀ AL "AJOARRIERO"	POLLASTRE EN SALSAMERICANA	MANDONGUILLES DE PEIX EN SALSAMERICANA
	AMANIDA			AMANIDA			AMANIDA
	PERA	PLÀTAN	TARONJA	CREMA DE XOCOLATA	FLAM D'OU	CÒCTEL DE FRUITES	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							
	ARRÒS CALDÓS AMB VERDURES	CREMA D'ESPÀRRECS	CREMA DE PASTANAGA	TOMÀQUETS FARCITS DE SAMFAINA AMB SALSAMERICANA I PEBROTS VERDS	SOPA DE "PICADILLO"	ROMANESCO EN SALSAMERICANA D'AMETLLA	CREMA DE BLEDES AMB CROSTONETS DE PA
	POLLASTRE ARREBOSSAT CASSOLÀ	LLUÇ FRESC AMB ALBERGÍNIA ESCALIVADA I OLI D'ALL I JULIVERT	TRUITA DE CEBA I ESPINACS	BUNYOLS DE BACALLÀ	TRUITA DE SALMÓ AMB LLAGOSTINS I TOMÀQUET PROVENÇAL	HAMBURGUESA DE VEDELLA POMA I CEBA	PA AMB TOMÀQUET I CATALANA
	AMANIDA		AMANIDA	AMANIDA		AMANIDA	
	IOGURT BIFIDUS DESCREMAT	IOGURT DE SABORS	IOGURT BIFIDUS DESCREMAT	POMA AL FORN	IOGURT DE SABORS	IOGURT BIFIDUS DESCREMAT	PERA
	PA	PA	PA	PA	PA	PA	PA

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