




**MENÚ CANTINA**
**MENÚS PRIMAVERA-ESTIU**
**SETMANA DEL 02 AL 08 DE SETEMBRE DEL 2024**

	<b>DILLUNS</b>	<b>DIMARTS</b>	<b>DIMECRES</b>	<b>DIJOUS</b>	<b>DIVENDRES</b>
	<b>ESMORZAR</b>				
<b>CAFÈS</b>	CAFÈS/INFUSIONS/SUCS	CAFÈS/INFUSIONS/SUCS	CAFÈS/INFUSIONS/SUCS	CAFÈS/INFUSIONS/SUCS	CAFÈS/INFUSIONS/SUCS
	MANTEGA/MELMELADA	MANTEGA/MELMELADA	MANTEGA/MELMELADA	MANTEGA/MELMELADA	MANTEGA/MELMELADA
<b>TORRADES</b>	MANTEGA/MELMELADA	MANTEGA/MELMELADA	MANTEGA/MELMELADA	MANTEGA/MELMELADA	MANTEGA/MELMELADA
<b>ENTREPÀ</b>	FORMATGE FRESC	FORMATGE FRESC	FORMATGE FRESC	FORMATGE FRESC	FORMATGE FRESC
	FORMATGE MANXEGO	PERNIL CUIT	TONYINA (VEGETALS)	MORTADELA	GALL D'INDI
	BOTIFARRA CATALANA	FUET	XORIÇ	BULL BLANC	LLONGANISSA
	FRANKFURT	TRUITA DE CEBA I BACALLÀ	LLOM ROSTIT	XISTORRA	BACÓ
	<b>DINAR</b>				
	AMANIDA GUARNICIÓ	AMANIDA GUARNICIÓ	AMANIDA GUARNICIÓ/GASPATXO	AMANIDA GUARNICIÓ	AMANIDA GUARNICIÓ/GASPATXO
<b>AMANIDA ESPECIAL</b>	AMANIDA MURCIANA	AMANIDA VARIADA DE PEBROT VERMELL, SARDINETA, FORMATGE FRESC, OLIVES	XATÓ	AMANIDA MIMOSA	TABULE
<b>PRIMERS PLATS</b>	ENSALADILLA RUSA	FIDEUS AMB SALMÓ, ESPÀRRECS I GAMBES	LLENTIES AMB VERDURES	MENESTRA DE VERDURA AMB PERNIL CUIT	MONGETA VERDA, TOMÀQUET, ALL I PERNIL CUIT
	SOPA DE PEIX AMB ARRÒS	SOPA DE BROU AMB FIDEUETS	SOPA DE TOMÀQUET AMB ALFÀBREGA	ARRÒS DE PEIX	MELÓ AMB PERNIL
	CREMA DE VERDURES	PATATA I BLEDA AL VAPOR	COLIFLOR AL VAPOR	CREMA DE CARBASSÓ	PATATES REVOLCONES
<b>SEGONS PLATS</b>	ALBERGÍNIA FARCIDA	BISTEC AMB PATATES FREGIDES	TRUITA DE PATATA I CEBA	LLUÇ FRESC AL FORN AMB SALSA VERDA	BOTIFARRA AMB ALBERGÍNIA ARREBOSSADA
	POLLASTRE A LA TARONJA	CALAMARS AMB CEBA	GOULASH DE GALL D'INDI AMB ARRÒS PILAF	COSTELLES DE PORC BRASEJADES	MAGRE DE POLLASTRE AMB CEBA
	SUPREMA DE CORBALL AL FORN AMB ESPÀRRECS	BACALLÀ AL "AJOARRIERO"	SALMÓ PARRILLA AMB PURÉ I CARBASSÓ	PIT DE GALL D'INDI AMB PEBROTS ESCALIVATS	ROSADA AMB TOMÀQUET XERRI SALTEJAT
	PA	PA	PA	PA	PA