

 Diputació Barcelona	MENÚ CANTINA				
	MENÚS PRIMAVERA-ESTIU				
	SETMANA DEL 09 AL 15 DE JUNY DEL 2025				
	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
CAFÈS	ESMORZAR				
		CAFÈS/INFUSIONS/SUCS	CAFÈS/INFUSIONS/SUCS	CAFÈS/INFUSIONS/SUCS	CAFÈS/INFUSIONS/SUCS
	TORRADES	MANTEGA/MELMELADA	MANTEGA/MELMELADA	MANTEGA/MELMELADA	MANTEGA/MELMELADA
ENTREPÀ		FORMATGE FRESC	FORMATGE FRESC	FORMATGE FRESC	FORMATGE FRESC
		PERNIL CUIT	TONYINA (VEGETALS)	MORTADELA	GALL D'INDI
		FUET	XORIÇ	BULL BLANC	LLONGANISSA
		TRUITA DE CEBA I BACALLÀ	LLOM ROSTIT	XISTORRA	BACÓ
	DINAR				
		AMANIDA GUARNICIÓ	AMANIDA GUARNICIÓ/GASPATXO	AMANIDA GUARNICIÓ	AMANIDA GUARNICIÓ/GASPATXO
AMANIDA ESPECIAL		AMANIDA TEMPLADA DE PATATA AMB VINAGRETA I SARDINA	XATÓ AMANIDA	AMANIDA MIMOSA	TABULE
PRIMERS PLATS		FIDEUS A LA MARINERA	LLENTIES AMB VERDURES	MENESTRA DE VERDURA AMB PERNIL CUIT	MONGETA VERDA,TOMÀQUET,ALL I PERNIL CUIT
		SOPA DE BROU AMB FIDEUETS	SOPA DE TOMÀQUET AMB ALFÀBREGA	ARRÒS A LA CUBANA	MELÓ AMB PERNIL
		PATATA I BLEDA AL VAPOR	COLIFLOR AL VAPOR	CREMA DE CARBASSÓ	PATATES REVOLCONES
SEGONS PLATS		BISTEC AMB PATATES FREGIDES	TRUITA DE PATATA I CEBA	LLUÇ FRESC AL FORN AMB Salsa VERDA	BOTIFARRA DE POLLASTRE AL FORN AMB ALBERGÍNIA ARREBOSSADA
		CALAMARS AMB CEBA	GOULASH DE GALL D'INDI AMB ARRÒS PILAF	COSTELLES DE PORC BRASEJADES	MAGRE DE POLLASTRE AL FORN AMB CEBA
		BACALLÀ "AJOARRIERO"	SALMÓ PARRILLA AMB PURÉ I CARBASSÓ	PIT DE GALL D'INDI AMB PEBROTS ESCALIVATS	CALAMARS AMB CARXOFES I PÈSOLS
		PA	PA	PA	PA